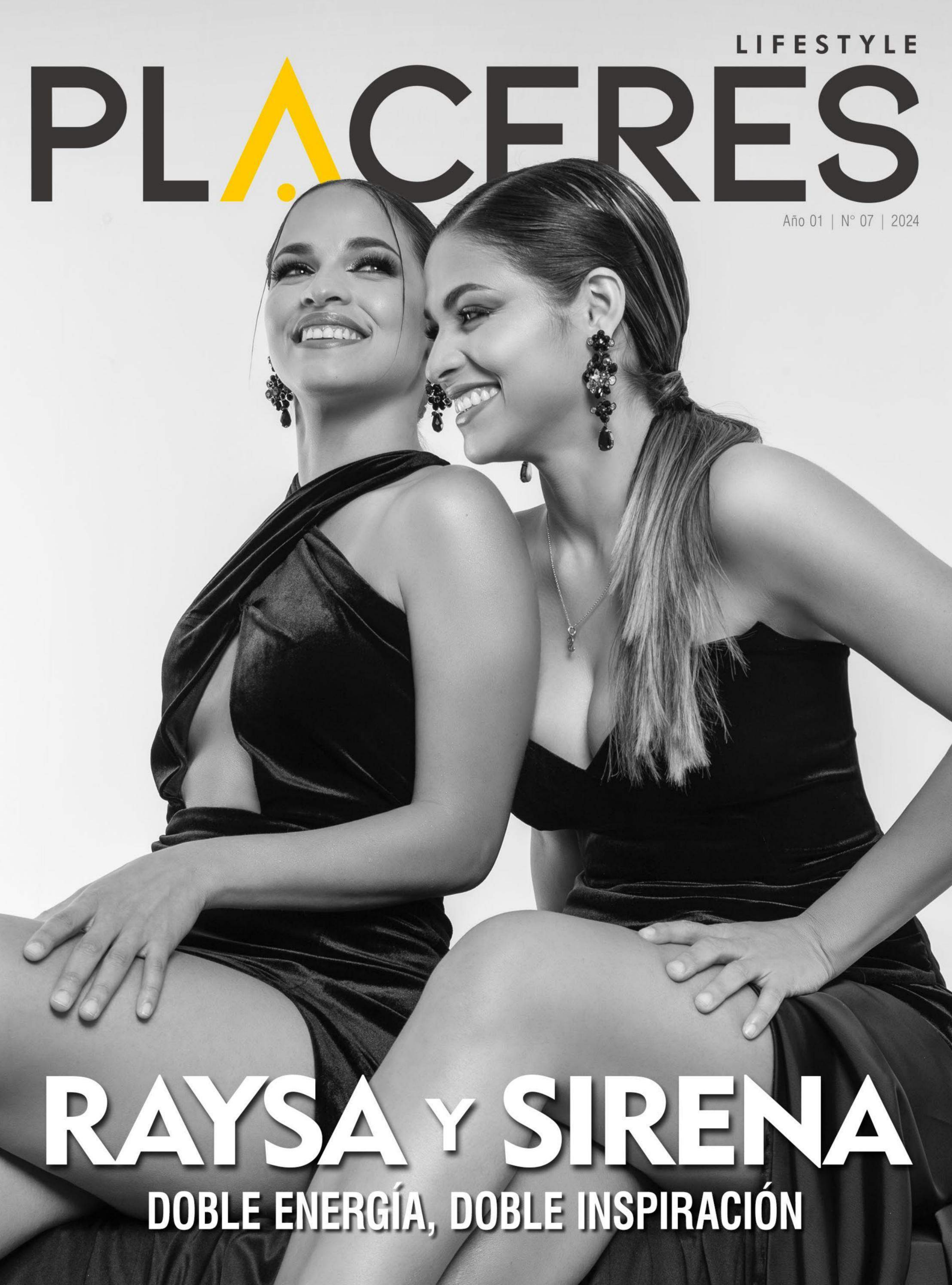


LIFESTYLE

PLACE



Año 01 | N° 07 | 2024

RAYSA Y SIRENA

DOBLE ENERGÍA, DOBLE INSPIRACIÓN



Bienvenido a la rutina de lo extraordinario.

PORSCHE MACAN.

El auto ideal para que decidas que quieres en tu día a día.
Con más diseño, potencia y la típica deportividad de Porsche.
Visita nuestro sitio [web](#) para más información.

DARE FORWARD.



PORSCHE



INTIPALKA

EL ALMA DE LA VID REPOSA
EN EL VALLE DEL SOL



T O M A R B E B I D A S A L C O H Ó L I C A S



Mirador del Hotel Viñas Queirolo en Ica

C A S E N E X C E S O E S D A Ñ I N O



motorola
razr⁵⁰
FAMILY

BUTRICH

Llévate un accesorio **BUTRICH**
de **edición limitada**, por la compra
de un smartphone de la familia Razr 50.

Incluye
moto buds⁺

SOUND BY
BOSE



Stock, lo que ocurra primero. Stock Motorola Razr 50 Ultra 18 unidades. Stock Motorola Razr50: 6 unidades. Cada compra recibirá gratis un case porta celular Motorola y un strap exclusivo de la colaboración. El color puede presentar variaciones en su tonalidad con el uso, dependiendo de su manipulación y exposición a luz directa.

Las caricias del Malbec

Fue Mariana Rossel, directora de Dionisos Club del Vino, quien me enseñó a mirar al malbec con deseos libidinosos. En mis primeras copas, lo que me dejaba esta cepa era una satisfacción fácil, es decir, su expresión es amigable desde las líneas más sencillas. De allí para arriba, la experiencia se torna más espiritual. Es una uva de centro derecha, si la queremos ver con tufillo político, ya que tiene todo para agradar hasta al más exquisito. Es carnoso y lo podemos encontrar con taninos pulidos dependiendo de la zona, de la crianza o del estilo. Me gustan los que despliegan una acidez directa, puesto que me alertan de una clara frescura. Luego de que baja esta primera ola, espero una redondez compacta y la fruta es la cerecita del postre. En todos estos años de auge del malbec, lo hemos visto en diferentes escenarios, quizás algunos forzados y otros donde mejor se acomoda. Estos estilos con los que se vistió el malbec se rigen claramente a modas, momentos y a filosofías de enólogo. Se presta para distintos escenarios, pero hoy la propuesta es clara: fruta, fruta y más fruta.

Esto lo hace más complejo aún, pues al dejar que la expresión propia de la cepa nos hable por sí sola, podemos entenderla por el terroir. La fruta arrastra ello, cosa que la madera tapa con sus notas muy marcadas. Debido a esto, los enólogos que rigen los destinos del vino argentino, en su mayoría jóvenes, andan explorando con mayor ahínco en los viñedos y en la vinificación, en maceraciones y extracciones, en fermentaciones y en levaduras; dejando al roble solo para darle el toque final sin que su presencia sea invasiva. Esto generó, a mi modo de ver, que el malbec coja otro semblante y con una perspectiva mucho más interesante mirando hacia el futuro. Siendo un poco infidente, algunos amigos enólogos chilenos pensaban (y piensan) que el malbec había alcanzado su techo porque ya no tenías más que decir. Algo errado por los motivos que expongo líneas arriba.

Bajo esta nueva realidad de venderla hacia el mundo, las posibilidades son infinitas. Fue esto lo que me enganchó con el malbec nuevamente. La sencillez denota una complejidad tácita. Ese es el sello actual. Encuentras etiquetas de buen cuerpo, estructura sólida, acidez justa y taninos que refrescan la boca. Lograr ese punto no es sencillo. Son vinos pensados. Los puedes encontrar de distintas zonas porque nada es horizontal. Están los patagónicos. Puedes pensar que son ligeros por la frescura del clima, pero se presentan con buen sabor y vivaces. Siguen con su acidez puntiaguda al final como ADN local. También tenemos los

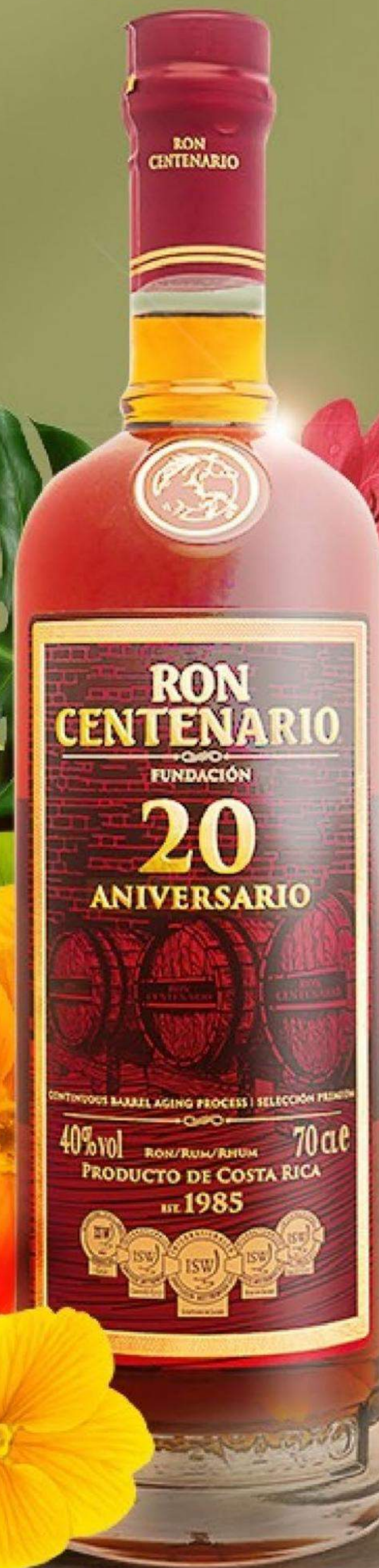
de altura. Quizás se me viene a la mente alguno de Pederal que son más expresivos, fibrosos, herbales, notas distintas de lo habitual. Esto por el frío y las condiciones de la zona. Otro ejemplo pueden ser los salteños: marcados, unos fisiculturistas, algo nerviosos en la acidez que con un poquito de barrica le arrancas una sonrisa. No podía dejar de mencionar a los de Valle de Uco. Sus suelos calcáreos logran ese equilibrio entre la acidez y la estructura.

Antes de terminar, cabe mencionar un poco de historia. Para ello quiero citar a Diego Di Giacomo, un colega argentino que realizó una investigación muy seria con respecto al malbec. «El malbec forma parte del reino de las Cots, que se caracterizan por ser uvas con gran carga colorante, donde también está la tannat y la petit verdot. La primera versión sugiere que las Cots ingresaron a Francia procedentes de Italia, expandidas por el Imperio Romano. La segunda versión las ubica como nativas de las zonas costeras franco-alemanas del río Rhin. La tercera indica que su cuna fue la antigua provincia francesa de Quercy, muy cerca de Cahors, vecina a los Pirineos, en el sudoeste de Francia. En 1853, el malbec llega a Argentina de la mano de Michel Aimé Pouget para la Quinta Agronómica de Mendoza. Pouget notó que la uva se adaptaba particularmente bien a los terruños y que sus resultados eran superiores a los que se obtenían en Francia, donde últimamente era utilizada en pequeños porcentajes en los cortes para darle mayor carga cromática a los vinos. La malbec debe su nombre a un viverista húngaro de apellido Malbek o Malbeck (con k final), quien fue uno de los primeros en identificarla por separado y esparcirla en Francia en la zona de Cahors, para posteriormente ser llevada a Burdeos, donde se la conoce también como Auxerrois. Luego se deformó el nombre Malbek, reemplazando la k por la c, aludiendo posiblemente a una palabra similar en francés que significa 'mal pico', a raíz del sabor áspero y amargo que entregaba esta uva en esa región». Así que ahora, cuando bebas un malbec, ya sabes qué contar.

John Santa Cruz Manco
Director



RON CENTENARIO 20 ANIVERSARIO FUNDACIÓN



*Añejado
por la Naturaleza*



BRONZE
MEDAL



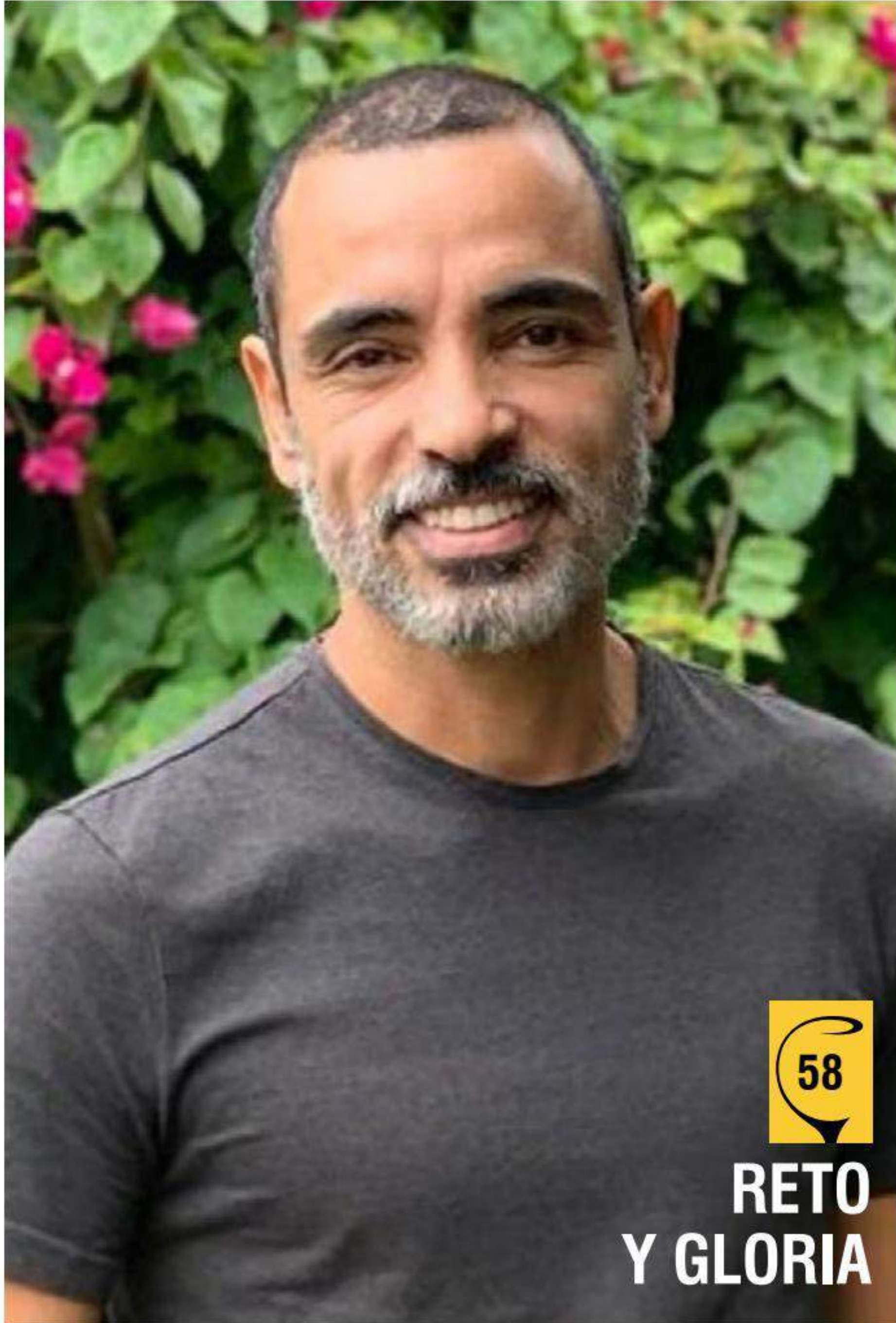
SILVER
MEDAL



GOLD
MEDAL

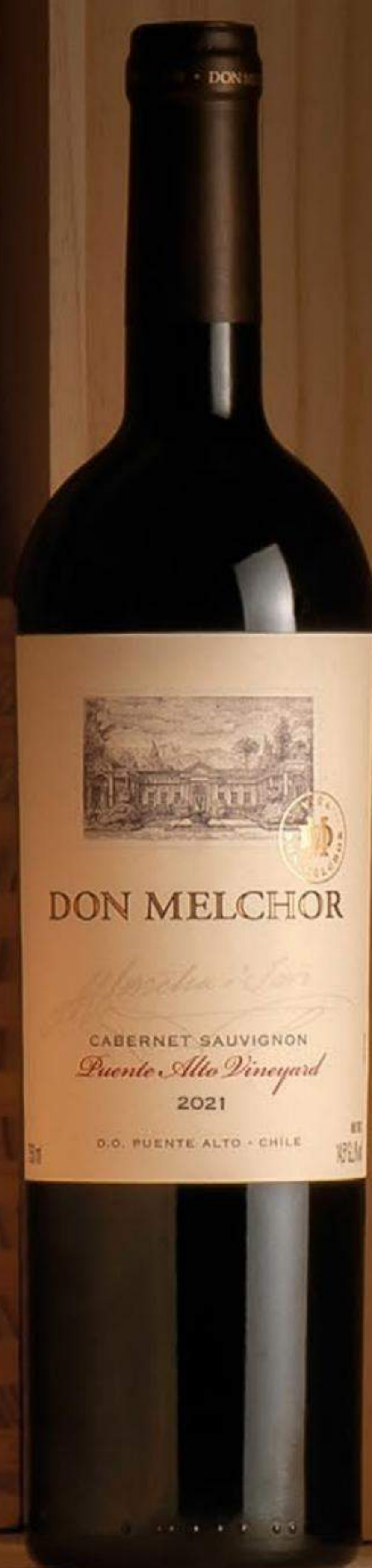
TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

CONTENIDO



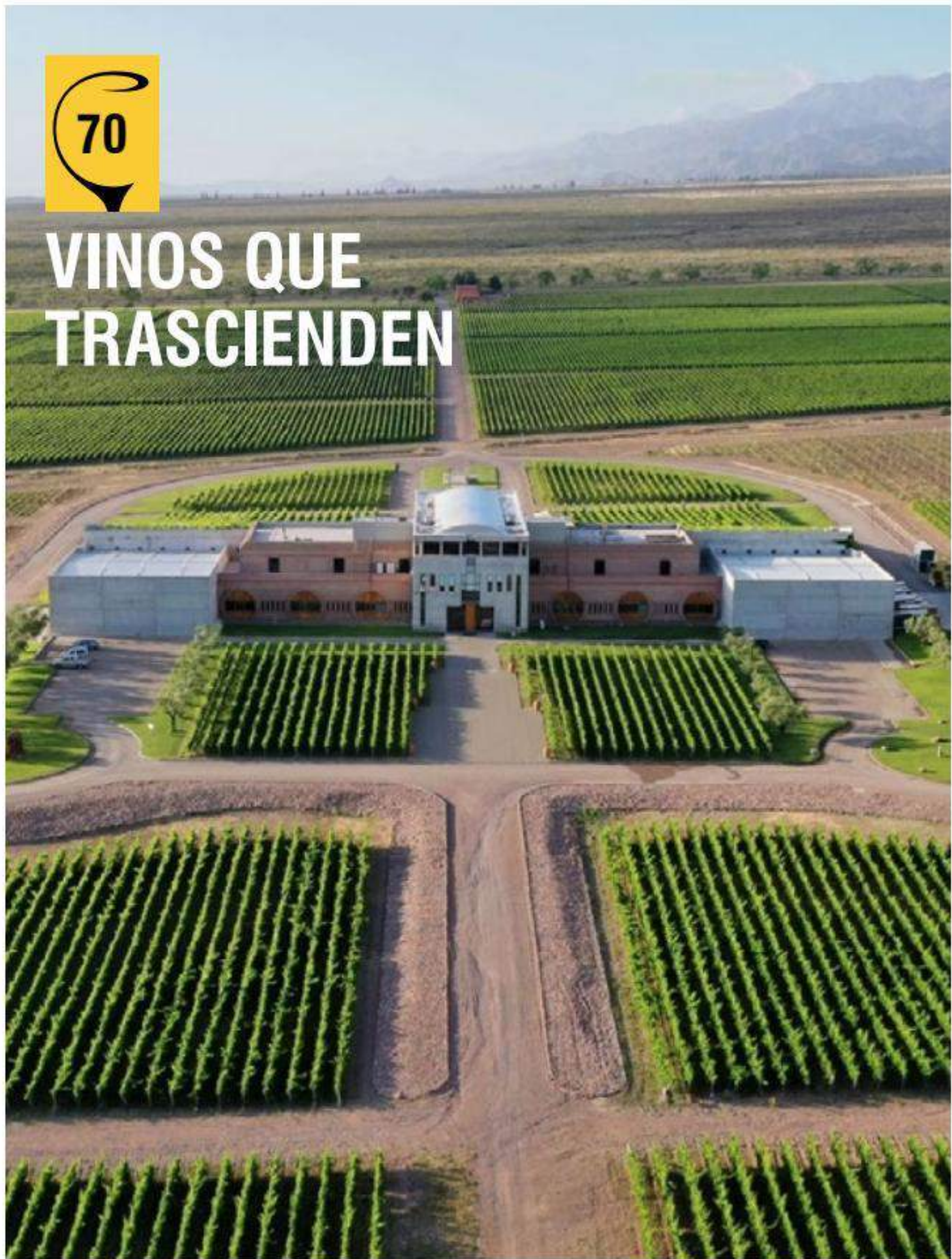
DON MELCHOR 2021

Celebra sus 35 cosechas
(1987 - 2021)



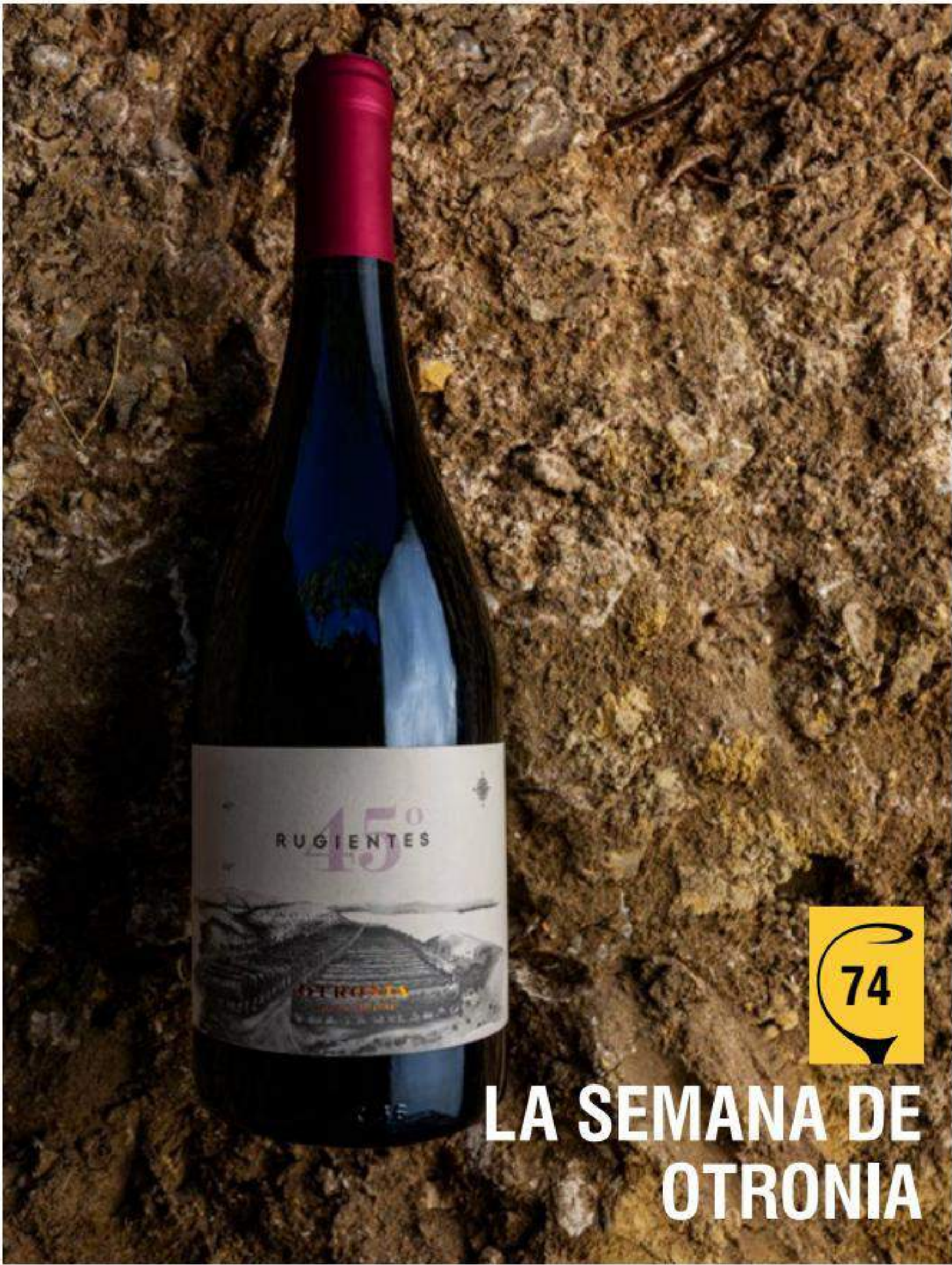
2021

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



70

VINOS QUE TRASCIENDEN



74

LA SEMANA DE OTRONIA



78

EL LUJO ES DISCRETO



84

HONRANDO UN LEGADO



88

ROSÉ TODO EL AÑO



92

EMBLEMA DE ARGENTINA



98

LOS VINOS DE UN ARTISTA



102

TRAVESÍA VITIVINÍCOLA



108

NEGRONI CHALLENGE



EL COTO

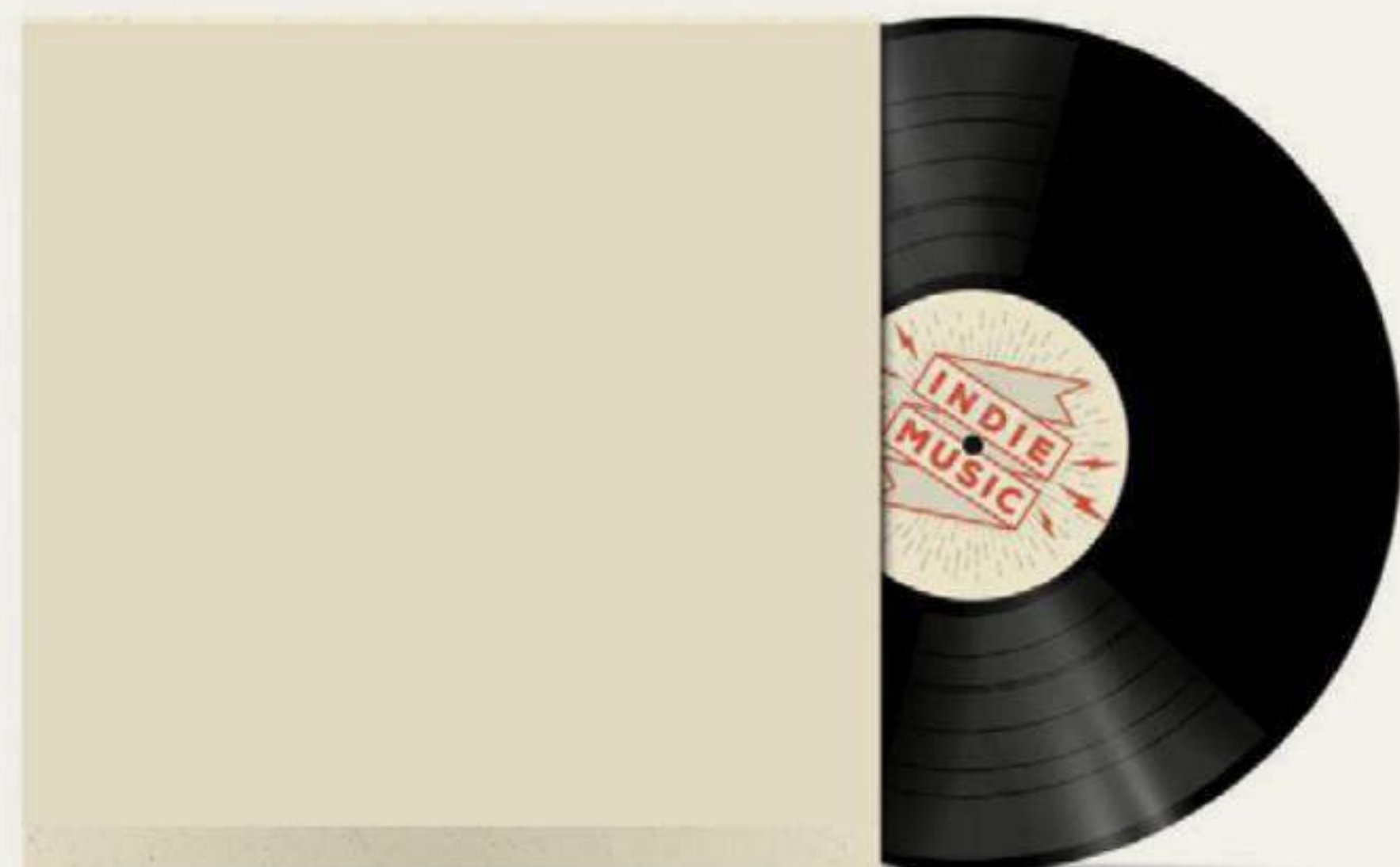
DE RIOJA



G.W. Yichang & Cía. S.A.- RUC: 20100030838

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

LA MATERIA



NO SE CREA NI SE DESTRUYE



SOLO SE TRANSFORMA



RE CICLAMOS
UTILIZAMOS

Relojes hechos con discos de vinilo. Descubre estos y más productos originales ingresando a:

www.dientedeleon.pe



STAFF

Director General
John Santa Cruz Manco

Editora General
Valeria Isabel Burga Bobadilla

Editora Web
Fabiana Deekes Ibárburu

Diseñador Gráfico
Gustavo Panta Vera

Redactores
Alex García
Facundo Carrasco
Milagros Casas I.
Samuel Hurtado
Sara Ríos

Producción
Alejandra Bailón
Joaquín Cruzado
Pilar Lopez
Juan Paul Manco
Jean Perez Centeno

Fotografía
Jaime Cuellar
Cristhian Cisneros
Fiorella Gómez
Daniel Jesus
Valeria Jimenez
Alonso Laurent
Mia Pinedo
José Carlos Rentería
Samantha Robles
Santiago Rodriguez
Sebastián Villacorta
Daniel Yong

Webmaster
Erick Cajas

Community Management
Gonzalo Carbajal
Silvia Gil
Valeria Infante
Alejandra Ramirez
Ximena Vilela
Luvanné Yaranga

Columnistas
Claudia Aguilar
Rosa Bonilla
María Elena Cárdenas
Soledad Marroquín
Livio Pastorino
Jasmine Rincón
Juan Pablo Robles

Foto de portada:
Joaquín Cruzado



Escorihuela Gascón

Pequeñas Producciones
MALBEC

ELEGANTE Y COMPLEJO

Color intenso y seductor. Una combinación armoniosa y equilibrada remite a frutas negras, violetas, especias y taninos suaves.



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



CONTRA LAS CUERDAS

El talentoso artista y compositor paisa, West Blanco, está de regreso con su nuevo sencillo «Contra Las Cuerdas», una canción que capta a la perfección la esencia de esas conexiones instantáneas y se suma a la exploración de su línea artística y conceptual en torno al «Casi Algo». El sencillo ya está disponible en todas las plataformas digitales, y su lanzamiento viene acompañado de un videoclip vibrante que refleja la energía y la chispa de la canción. West Blanco invita a todos a sumarse a esta experiencia musical que, sin duda, marcará el verano.

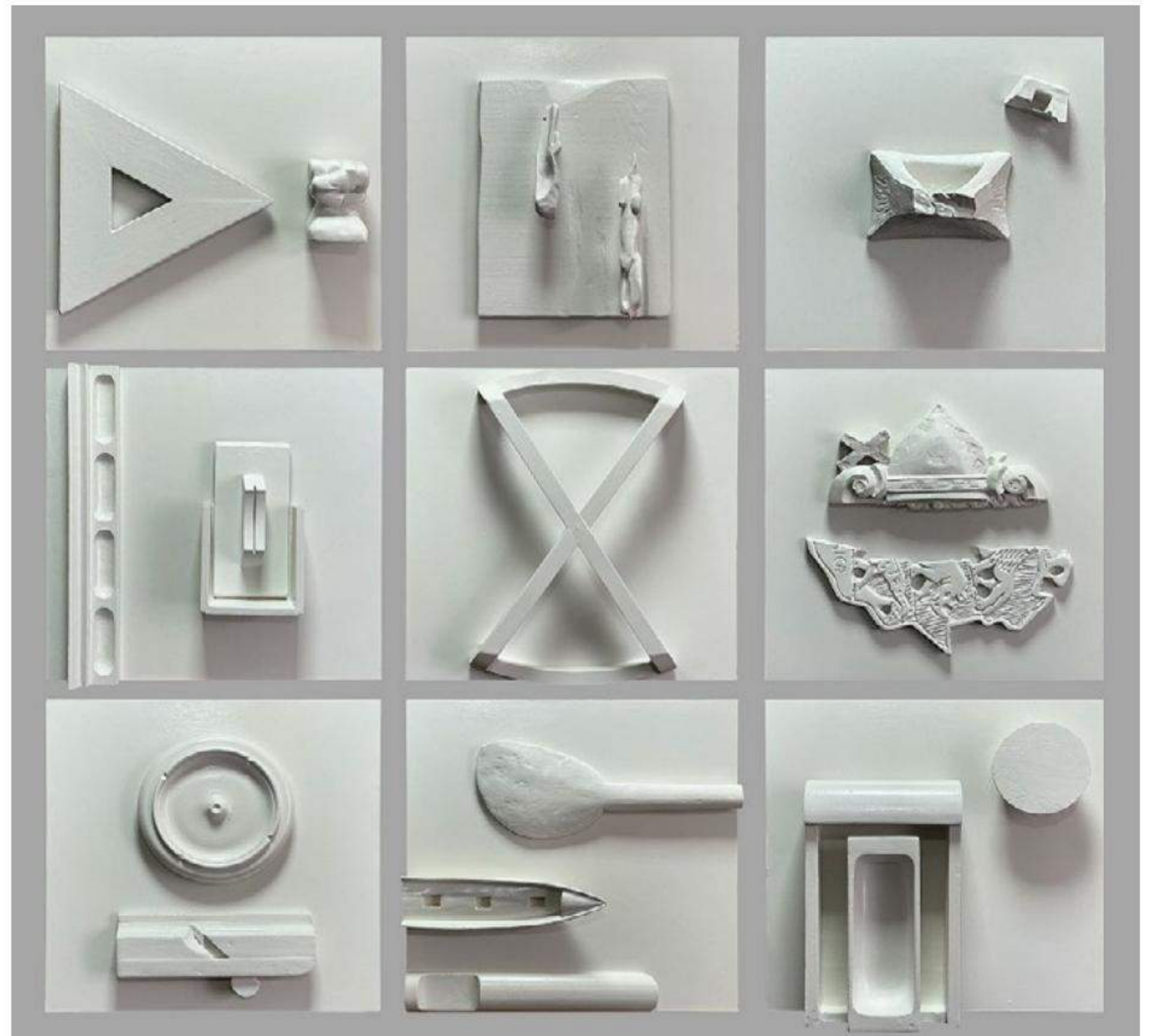


ADOPCIÓN RESPONSABLE

Voz Animal se dedica a rescatar, curar y encontrar hogares llenos de amor para estos animales. En esta noble labor, Aranwa Hotels Resorts & Spas se ha sumado ofreciendo un trato humano y empático hacia los animales con su servicio dog-friendly. ¡Sí! Tus mascotas pueden acompañarte en tus vacaciones sin tener que quedarse solas en casa. Aranwa Hotels Resorts & Spas también difunde en sus redes sociales la información de los perritos del albergue que esperan una familia. Solo tienes que visitar sus perfiles en Instagram para conocer a estos adorables amigos y, si decides adoptar, contáctate por interno con el equipo de adopción de Voz Animal.

EN BLANCO

El colectivo DNS, en colaboración con QUIPA, presenta la muestra colectiva «En blanco», un evento artístico que destaca la importancia y el simbolismo del color blanco en el arte contemporáneo. La exposición se inauguró el 22 de agosto y estará abierta al público hasta el 20 de septiembre en la Biblioteca Regional Mario Vargas Llosa de Arequipa. La muestra reúne una amplia variedad de expresiones artísticas, incluyendo pinturas, dibujos, propuestas objetuales y fotografías. Entre los artistas participantes del colectivo DNS se encuentran Alejandro Alcázar, Bruno Cafferata, Verónica Penagos, y Julio Garay Terrazas, entre otros. Del colectivo QUIPA, participan artistas plásticos arequipeños como Verónica Torocahua y Holly Pimentel.



MITSUBISHI OUTLANDER SPORT

La Mitsubishi Outlander Sport 2024 llega para redefinir el concepto de aventura en el segmento SUV. Con un diseño robusto y elegante, esta nueva versión no solo atrae miradas, sino que también ofrece una experiencia de conducción inigualable. No esperes más para experimentar todo lo que la nueva Mitsubishi Outlander Sport 2024 tiene para ofrecer. Visita tu concesionario más cercano y prepárate para vivir la aventura con la SUV que combina innovación, potencia y seguridad como ninguna otra.



BODEGA GARZÓN URUGUAY

“EL EMBLEMA DE URUGUAY PRESENTE EN PERÚ”



G.W. Yichang & Cía. S.A.- RUC: 20100030838

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



ARTE Y MODA

H&M deslumbró con la presentación de su exclusiva colección inspirada en Jean-Michel Basquiat, diseñada por los talentosos Ev Bravado y Téla D'Amore. El evento se llevó a cabo en la icónica galería de arte contemporáneo independiente Sagrada Mercancía, un referente de la escena cultural y artística en Santiago Centro. La velada reunió alrededor de 70 invitados, entre los que se destacaron influencers, celebridades y artistas de Chile y Perú. Entre los asistentes más destacados se encontraban Janick Maceta, Hugo Garcia, Alejandra Torrelli, Luisfer Delgado y Ángel Asto luciendo piezas de la colección que celebra el legado de Basquiat.



LO NUEVO DE MADBAR

La nueva carta de cócteles en Madbar está diseñada para complementar la experiencia de baile, ofreciendo una variedad de bebidas originales. Desde clásicos reinventados hasta mezclas innovadoras, cada cóctel utiliza ingredientes frescos y de alta calidad, incluyendo frutas de estación, brotes y flores del Biohuerto del hotel, así como shrubs y macerados artesanales. Cada sorbo es una explosión de sabores que promete deleitar y sorprender. Te invitamos a disfrutar de la nueva temporada de Madbar en Av. Guardia Civil 727, Corpac. ¡No te pierdas la oportunidad de vivir esta experiencia única!

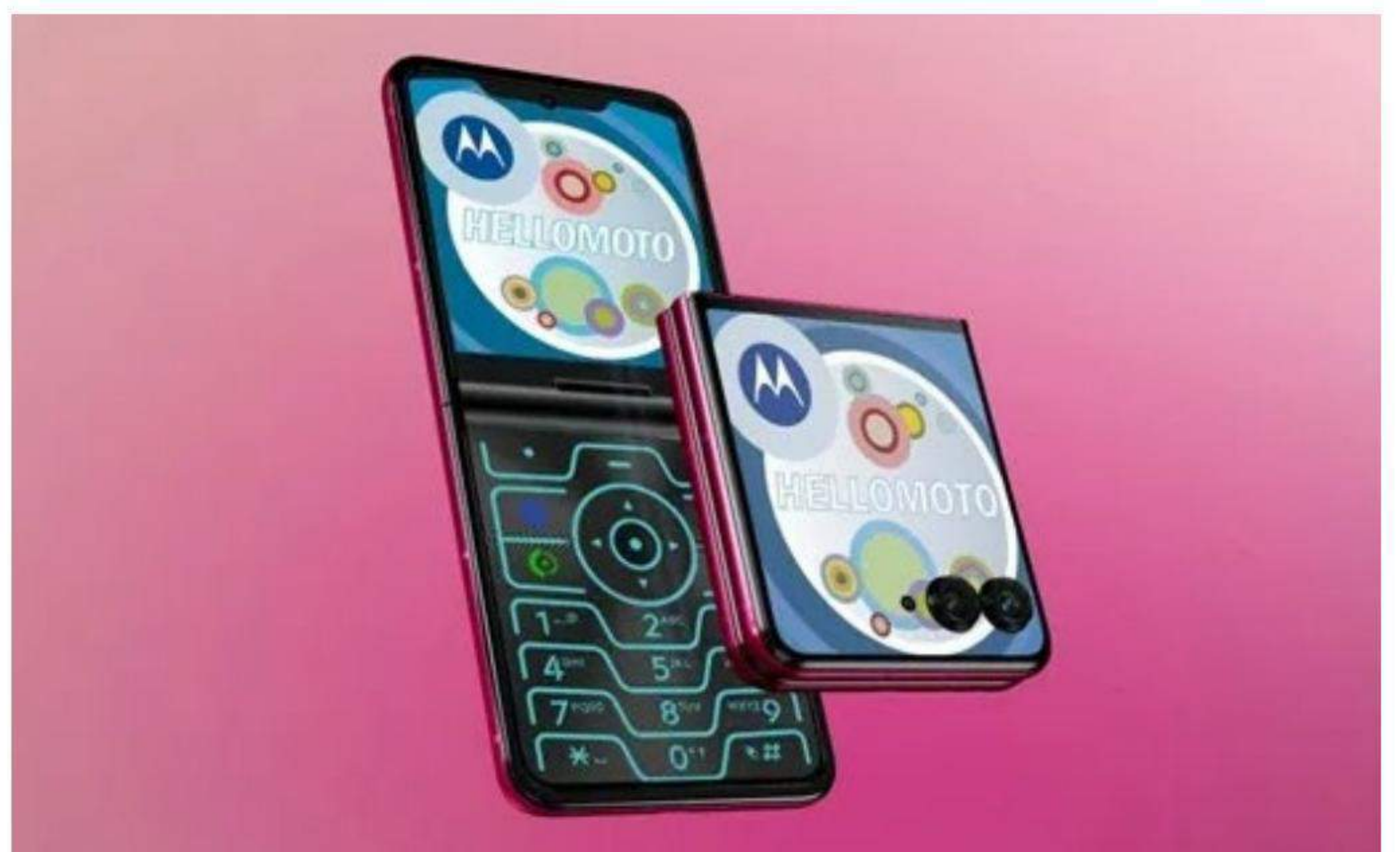
ANTES DE LOS 30

iMORAT lo vuelve a hacer! La banda colombiana más querida del momento nos sorprende con un emocionante guiño a su clásico «Antes De Los Veinte». En esta ocasión, nos regalan «Antes de los 30 (En Sueño Desde Madrid)», una hermosa balada a piano y voz que celebra la amistad, los sueños alcanzados y la magia del paso del tiempo. Este tema fue presentado por primera vez en directo el 21 de junio, en el impresionante Civitas Metropolitano de Madrid durante el arranque de su épica Gira Antes De Que Amanezca - Los Estadios. Sigue a MORAT en sus redes para estar al día de todas sus novedades, próximos conciertos y más. ¡La aventura continúa!



MOTOROLA RAZR 50 ULTRA

Cuando las cosas van mejor juntas, se vuelven atemporales e incluso icónicas. La tendencia Y2K ha vuelto, trayendo consigo desde cámaras digitales hasta clips mariposa. Ahora, Motorola ha recuperado otro ícono con un toque moderno. Así que no te preocupes por retroceder en el tiempo o por haber nacido en la generación equivocada, porque el nuevo Motorola Razr 50 Ultra ya está aquí y más de moda que nunca. El Motorola Razr 50 Ultra ya se encuentra disponible en Perú, junto con el Motorola Razr 50. Para conocer más de ambos equipos, te recomendamos ingresar a motorola.com.pe.



LA LINDA

LUIGI BOSCA WINES

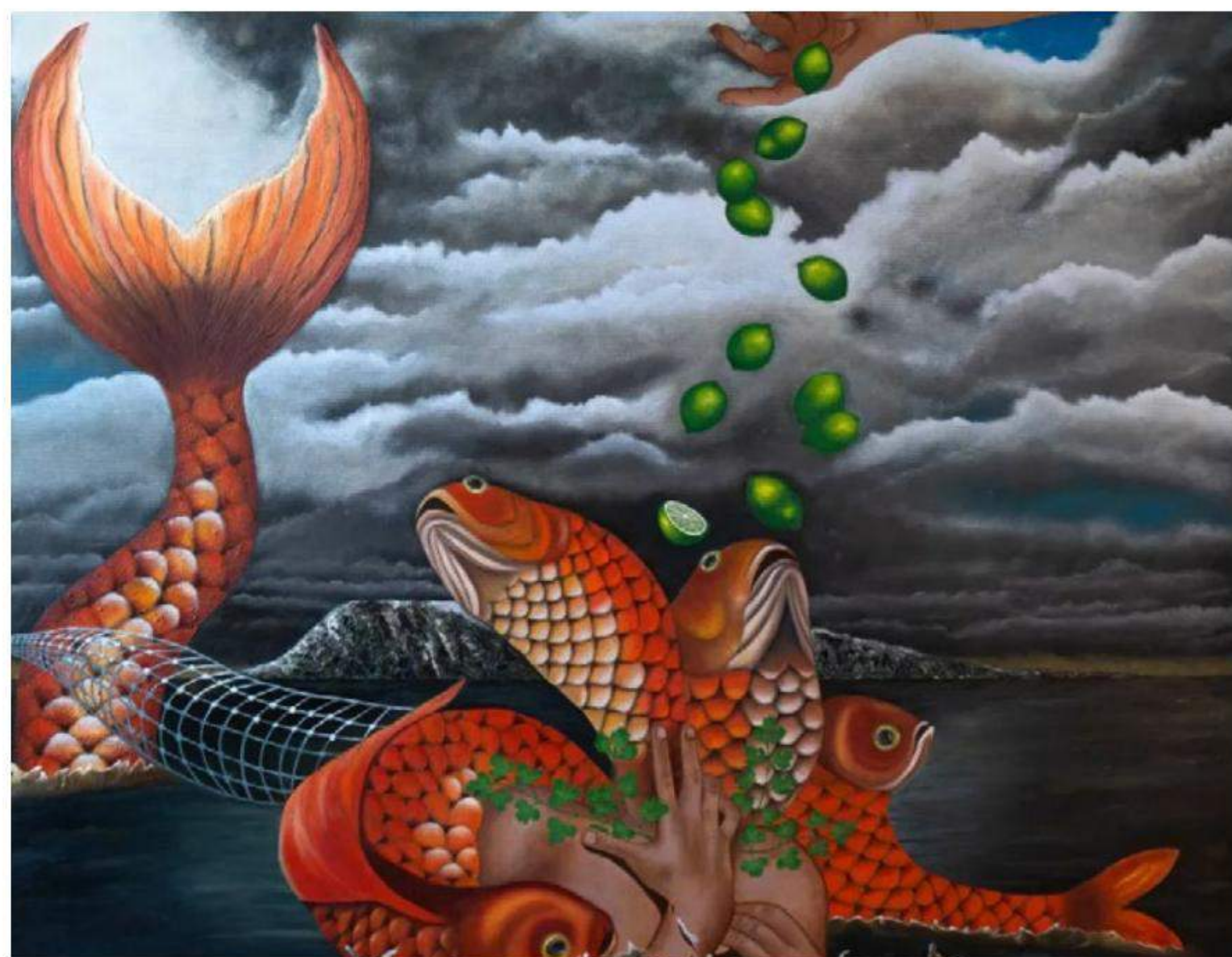


Rosé
MALBEC

ROSADO AROMÁTICO E INTRIGANTE



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



INDUSTRIA LOGÍSTICA

Por el Día Nacional de la Cocina y Gastronomía Peruana, que se celebra cada segundo domingo de septiembre, el Colectivo Once organiza «ProvocArte», una exposición de pintura que invita al público a explorar nuestra tradición culinaria. La muestra se inauguró el pasado 29 de agosto a las 7 p.m. en la Galería del Parque de la Amistad de Lima. ProvocArte es un viaje pictórico y sensorial por la Gastronomía Peruana que reúne a 11 destacados artistas quienes, con su destreza y técnica, han creado obras en formatos medianos a grandes que trascienden la mera representación visual. Cada pieza se convierte en una experiencia multisensorial, utilizando texturas, colores, formas y composiciones para capturar la esencia y el impacto cultural de la gastronomía peruana.



MACA LA ALPACA

Fundada por Juan Vidaurrázaga Menchaca, un empresario visionario apasionado por el chocolate, La Ibérica desde sus inicios estuvo dedicada a la elaboración y comercialización de los más exquisitos chocolates, toffees, mazapanes, turrones y otros productos de confitería, llegando a Lima rápidamente con mucho éxito. Cada temporada lanza diversas campañas y productos únicos. En esta oportunidad, en medio de las celebraciones por el Aniversario de Arequipa, ha lanzado 'Maca La Alpaca', una figura hueca de chocolate con leche al 40% cacao en presentación de 90 gramos, creada en honor a este camélido sudamericano originario y representativo del Valle del Colca.



GALERÍA DIGITAL

CAT, la marca reconocida por su compromiso con la innovación y la durabilidad en sus productos, ha dado un paso significativo en su evolución digital con el lanzamiento de su propia galería digital. Esta nueva plataforma virtual no solo representa un avance en la interactividad con los usuarios, sino que también se convierte en una vitrina para el arte. En el caso de Perú, la marca ha contado con la participación del reconocido artista Pésimo, cuyo trabajo destaca por su enfoque contemporáneo con elementos surrealistas. Su pieza, una representación vibrante y audaz, explora la interacción entre el yo interno y externo, así como el autoconocimiento y la identidad.



BTH HOTEL X BIG BOY

Una fusión de conceptos que combina lo mejor de ambos mundos: BTH Hotel, con su ambiente artístico y exclusivo, se convierte en el escenario perfecto para que Big Boy lleve sus icónicas hamburguesas a un nuevo nivel, creando una experiencia multisensorial única en Lima. Elaboradas con ingredientes frescos y de la más alta calidad, encontrarán la American y la Big Bacon, además de una edición limitada exclusiva. Los invitamos a disfrutar de las hamburguesas Big Boy en BTH Hotel, una combinación perfecta para una experiencia inolvidable en Av. Guardia Civil 727, San Borja.

PROSECCO

ROSÉ DOC




MIONETTO
FONDATA NEL 1887

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



PODEROSO SINGLE

La reconocida cantante y compositora venezolana-americana Joaquina, galardonada con el Latin Grammy como Mejor Nueva Artista, regresa con un nuevo sencillo titulado «No Llames Lo Mío Nuestro». Esta emotiva canción, que se sumerge en el profundo rechazo de una joven a permitir que una relación pasada vuelva a su vida, refuerza su estatus como una de las artistas más prometedoras y talentosas de la música latina. Joaquina continúa demostrando por qué es una de las artistas más influyentes de su generación. Con «No Llames Lo Mío Nuestro» reafirma su lugar en la industria musical, ofreciendo a sus seguidores un mensaje de empoderamiento y resiliencia.

EXPERIENCIA MULTISENSORIAL

Flor de Caña, la marca de ron premium reconocida por su excepcional calidad y compromiso con la sostenibilidad, abrió las puertas del «Flor de Caña Experiencia» en Lima el pasado 15 de agosto. Este innovador espacio, situado en Avenida Santa Cruz 365 en Miraflores, ofrece entretenidas experiencias inmersivas a sus visitantes, brindándoles la oportunidad de descubrir el mundo de Flor de Caña a través de los sentidos. Los amantes del ron podrán conocer su proceso de añejamiento natural, el fiel compromiso con la sostenibilidad y las diferentes formas de disfrutarlo. Hay una serie de experiencias únicas, desde catas de cinco sentidos de los rones más añejos y exquisitos maridajes, hasta divertidas clases de coctelería y la creación de su propia mezcla de ron en una botella 100% personalizada.



SICLO FEST 24 X NATURA

El pasado 11 de agosto, el Sículo Fest reunió a más de 2500 personas en el JW Marriott Hotel Lima para vivir una jornada inolvidable de bienestar y energía. Este evento se consolidó como el festival deportivo más grande de Perú, ofreciendo 14 horas de actividades diseñadas para sacar lo mejor de cada participante. Natura, como patrocinador principal, jugó un papel clave al crear un espacio único donde los asistentes pudieron disfrutar de experiencias exclusivas y sorpresas temáticas. Se ofrecieron más de 9 clases de indoor cycling, 7 de barré y 2 de yoga, todas dirigidas por más de 30 instructores. La participación de DJs, músicos y bailarines añadió un toque especial a cada clase, convirtiendo el festival en una verdadera fiesta del bienestar.

GELATO PASTRY SHOW

El pasado 24 de agosto se celebró el día más importante para el mundo de la heladería en Perú. «Gelato Pastry Show», el evento que buscó capacitar y desarrollar profesionalmente a la heladería artesanal, reunió a grandes exponentes mundiales y nacionales. Este encuentro fue organizado por Aline Professional y Alimenti, Scuola di Gelato & Pasticceria (única escuela peruana). Asimismo, fue acreditado por la misma feria de SIGEP -Expo - Rimini Italia, la más grande del mundo en el gelato, pastry, bakery y afines, que este año quiso organizar una delegación peruana para llevar empresarios a ferias internacionales. Durante estos días, el 6 veces Campeón del Mundo en heladería y pastelería, el Maestro Davide Malizia (Italia) visitó Perú con el propósito de impartir conocimientos en el show.





EL ARTE DE TRASCENDER



Las gemelas Sirena y Raysa Ortiz comparten la pasión por la actuación, lo que las convierte en el dúo más cautivador de la televisión peruana. Descubre su historia y el estilo que las define en esta edición llena de autenticidad.

¿En qué momento de sus vidas se dieron cuenta de que ambas querían dedicarse a la actuación?

Sirena: Desde pequeñas veíamos novelas mexicanas. Una de las dos representaba a un personaje y nos poníamos a actuar en frente de nuestra abuela. Nos gustaba mucho RBD en esa época. Hicimos un comercial para la llegada de Barney y años más tarde ingresamos a un taller de actuación casi terminando el colegio. Sabíamos que eso era lo ideal para nosotras. Nos comunicamos con directores de casting a la par que estábamos en la universidad. Raysa le escribió a Jorge Sanchez, director de casting de Al Fondo Hay Sitio. Fuimos participando como extras en algunos proyectos y la producción ya sabía de nosotras.

A close-up, profile view of Sirena Ortiz looking upwards and to the left. She has dark hair and is wearing a dark, textured top. The background is a solid dark grey.

D
DOBL



**DOBLE ENERGÍA,
E INSPIRACIÓN**

¿Cómo se dio su llegada a De Vuelta al Barrio?

Raysa: Jorge me escribió para una nueva serie de América Televisión. Nos invitó al casting. Un día antes mi hermana había terminado con su novio, se perdió nuestro perro y ya no quería ir. Le dije que fuera de todos modos porque era una buena oportunidad, pese a no saber para qué requerían la audición. Su pareja de casting fue Santiago Suarez y ambos lo hicieron super bien. Después de un tiempo, nos llamaron a ambas a decirnos que quedamos en el proyecto.

Sirena: Fue curioso porque no estaban buscando gemelas. Gigio Aranda abrazó a Jorge porque era algo increíble. De hecho, su esposa y su cuñada son gemelas. De Vuelta al Barrio cambió nuestra vida totalmente.

¿Qué proyectos llegaron después de este salto a la fama?

Raysa: Terminando la serie, le dije a Sirena para irnos a México. Nos acompañó Santiago, mi pareja de ese entonces. Allí ella grabó la película Guau. Nos trataron muy bien en todos lados y tuvimos diversas oportunidades. Después de eso exploré en la música porque es algo que me apasiona. Abrimos el concierto de Río Roma en México. Sire-

na no quería dedicarse más a la música y decidió enfocarse en la actuación. Luego me llamaron para Maricucha 2 y quedé todo el año pasado. Posteriormente estuve en Perdóname junto a Santiago, que también era mi pareja en la serie. Se puede decir que traspasamos la ficción.

Sirena, ¿qué te pareció la experiencia de estar en El Gran Chef Famosos?

Sirena: Me gusta cocinar, aunque no lo hago tan seguido. Allí aprendí nuevos platos y lo disfruté. Es un programa en el que te conocen tal cual eres. Compartí set con Armando Machuca, Leslie Stewart, Mariella Zanetti. Al principio fue un poco difícil porque tenía que hablar a la cámara y cocinar a la vez. Sin embargo, con el paso de los días fue fluyendo y me encariñé con el programa. Todos se volvieron muy amigos míos. Me encantó estar allí.

¿Cómo fue protagonizar en conjunto Los otros Concha?

Raysa: Antes de grabar la novela, nos cambiaron los roles. Nunca supimos por qué, pero igual somos hermanas en la ficción. Jesusa, mi personaje, queda embarazada de un par de gemelos al final de la primera temporada.





Se viene la segunda parte y ambas vamos a retomar. Hay gente que pensaba que hacíamos papel doble y eso es muy divertido. La pasamos bien haciendo caracteres totalmente opuestos.

¿Qué viene para sus carreras más adelante? ¿Y el amor?

Sirena: Nuestro proyecto es irnos a México para hacer cine y streaming. Estamos llevando un taller con Edgar Castillo y queremos movernos por allá. Por ahora estamos en los proyectos de Perú con Los otros Concha 2. También tenemos dos emprendimientos: uno de postres saludables con nuestra mamá y el otro de ropa. Nos gustaría poner más foco en eso. Actualmente, estamos viviendo juntas después de 11 años.

Raysa: Antes vivía con Santiago. Sin embargo, hoy somos buenos amigos y nos llevamos super bien. Siempre salimos junto a Sirena y nos apoyamos. No tenemos por qué quedar mal. Todos somos familia.

Sirena: Más adelante nos gustaría tener una productora y, en mi caso, hacer proyectos ligados al drama porque ya hemos hecho bastante comedia. Nos gusta cuidar nuestra imagen. Tuve un novio durante 7 años y nadie se enteró porque no es figura pública. Somos buenos amigos. La



pareja con la que has estado te enseña mucho. En general, no estamos involucradas en escándalos ni en farándula.

¿Qué le dirían a toda la gente que las ha apoyado desde que iniciaron su vida artística?

Sirena: Hay quienes nos piden consejos personales o ligados a la actuación. Muchos se frustran y piensan que no lo van a lograr. Les decimos que la perseverancia es la clave. Es algo que me enseñó mi hermana. En algún momento fui muy negativa, pero Raysa me apoyó a cambiar el chip. Manifiesta las cosas para mí y viceversa. Estábamos de vacaciones por Europa y ella hizo que me vaya a México para hacer el casting de Guau. Gracias a su apoyo tuve mi primer protagónico en Netflix.

Raysa: Muchas personas han crecido con nosotras, acompañándonos desde De Vuelta al Barrio. A veces nos mandan regalos y es bonito que siempre estén ahí. Estamos agradecidas por eso. Es lindo cuando el público se engancha con los proyectos que realizamos, ya sea juntas o por separado.

**PRODUCCIÓN:****DIRECCIÓN GENERAL**

Jean Perez Centeno @sspicy.pissces

FOTOGRAFÍA

Joaquín Cruzado @joaquin_cruzado

ENTREVISTA

Valeria Burga @valeriaburga26

FILMMAKER

Juan Paul Manco @juan_paul_jp

VESTUARIO

La Atelier @laatelier_peru

MAQUILLAJE

Isai Suarez Calopino @isaicalopino

Pilar Lopez @pilarlopezmakeup

PEINADO

Jacqueline Torres @jacquelinetorres_10

STYLIST

Claudia Aguilar @clau.quinn

ACCESORIOS

Joyas & Tiaras de Gloria
@joyasytiarasdegloria

LOCACIÓN

El Pardo DoubleTree by Hilton
@elpardo_doubletree

SIMPLEMENTE COOL

La vida puede ser tan cool como se lee en el titular. Puedes pasar de un lado A a un lado B en cuestión de segundos, de la misma manera en que un día estás dirigiendo una película que quedará en la retina del público y al siguiente día liderando uno de los proyectos audiovisuales más innovadores de Perú. El reconocido director y productor nacional, Gino Tassara, nos revela detalles en exclusiva de 'Agricooltores'.

Escribe: Samuel Hurtado Cárdenas

La historia es para quien la recuerda y el campo para quien la siembra. Somos conocedores anónimos de lo que nuestro país tiene. Pocos nos tomamos el atrevimiento de ver más allá de lo que hay al frente. Las tres regiones de nuestro Perú traen consigo un sinfín de riquezas, entre ellas los campos. ¿Qué tanto sabemos del génesis de las verduras, frutas y legumbres? ¿Qué conocemos de los superhéroes que siembran nuestras tierras? Para todo ello nació una idea que partió de la originalidad de un ex chico reality y la versatilidad de un director nacional. Una idea totalmente fresca, dinámica

e innovadora. Duilio Vallebuona, quien ya tenía experiencia previa gracias a su granja de cuyes, vio en este horizonte la posibilidad de generar un contenido novedoso. A esta visión se sumó Gino Tassara. No la pensó dos veces y se lanzó a la aventura, la cual ahora es una total realidad: Agricooltores.





OL



«Duilio ya tenía la idea. Él viene de una familia que tiene una granja y se viene dedicando a esto por mucho tiempo. Yo solo vine para aportar todo lo que conozco sobre la dirección y producción para sacar adelante el proyecto», comenta. Gino claramente dejó en claro que este proceso lo ha ayudado a conocer Perú a profundidad y ver el déficit que silenciosamente atravesamos. «La agricultura en nuestro país es un rubro que se ha dejado venir a menos. Hemos visitado varios lugares en donde tanto agricultor como campo se mantienen en situaciones precarias y eso es lamentable», recalca.

Agricooltres es un programa web que recorre las rutas del Perú profundo en busca de darle un giro de 360 grados a la agricul-

tura y mostrarlo desde un punto emprendedor, didáctico y rentable. «El programa empezó hace casi seis meses en Youtube. De a pocos hemos venido creciendo y alcanzando una visualización

que nos motiva constantemente. Puedo decir que la recepción ha sido muy buena. Nadie nos brindó su apoyo, ningún ente nacional ni nada. Sin embargo, ahora podemos decir que las cosas se están dando», enfatiza.

El programa no solo se ha convertido en uno de los más vistos y voceados en redes sociales, sino que gracias a su alcance y proyección viene brindando una sostenibilidad interesante brindando oportunidades a los agricultores de conectar su producto con grandes empresas. «Ser agricultor es cool. No es como te lo pintan en televisión u otros lados. Perú y sus tierras son mágicas, llenas de historia y poder. Estamos felices de poner nuestro programa al servicio de personas tan valiosas», indica.

Por otro lado, el director de Reinas Sin Corona muestra su en-





tusiasmo por la química que ha alcanzado con Duilio y lo que esto significa para lo que se viene. «La enorme amistad que he formado con Duilio se debe a la calidad de persona que es él. Un ser humano valioso y de gran corazón. Venimos viviendo grandes aventuras a lo largo de estos seis meses. De hecho, como se puede apreciar, es galán frente a la cámara y yo voy atrás sabiendo lo que va a decir. Sin embargo, hay oportunidades en donde también salgo delante de cámaras para complementar lo que quiere expresar».

Gracias a la gran acogida del programa, viene trabajando en los pormenores del próximo año. «Nuestros primos (agricultores) pueden estar tranquilos porque seguiremos trabajando con fuerza en el proyecto. Estamos buscando la oportunidad y, de hecho, ya está sobre la marcha Jabas Cool que traerá consigo lo

mejor de la chacra a tu casa. Una propuesta que no se ha visto en otro lugar y que les abrirá oportunidades a todos. Por otro lado, haremos realidad nuestra sección kids, en la cual buscaremos a nuestro mini agricultor y para ello vamos brindando las pautas en redes sociales», señala.

Sin duda alguna, un proyecto ambicioso que viene de menos a más y que muestra lo importante que es nuestro país. A la par, es

un gran ejemplo para todas las personas que desean generar un contenido de impacto. «Los sueños se trabajan día tras día con pasión y enfoque en el objetivo. Para muchos esto puede parecer fácil y no es solo cuestión de prender la cámara, es planificación, constancia y perseverancia. Nos hemos malacostumbrado a dejar los proyectos a la semana, al mes o a los dos meses. Si se quiere conseguir algo, debemos mantenerlo», finaliza.



Día y noche

Por Samuel Hurtado Cárdenas*

Todos tenemos días en que queremos ponerle un alto a nuestras actividades para poder brindarnos un tiempo de calidad y no está mal, te juro que no lo está. Pasamos parte de nuestra vida buscando las mil y un maneras de satisfacer lo que la sociedad o los demás nos indican, pero dejamos de lado intereses, sueños, y sobre todo, la paz mental. Sin embargo, alguna vez nos hemos preguntado ¿cuánto importa nuestro estado emocional y de qué forma influye en lo que hacemos? Cuando éramos niños mucho o poco importaba lo que los demás decían. Nuestro estado emocional en gran parte se encontraba estable, reservado y en paz. No porque había en abundancia o quizá por desinterés, sino que solo nos importaba pasarla bien, jugar, reír y ser felices. Los juegos entre amigos estaban llenos de adrenalina y sana competitividad. Se podía ganar, perder, incluso caer muchas veces, pero levantarse era la mejor y única opción ya que no había tiempo para lamentos.

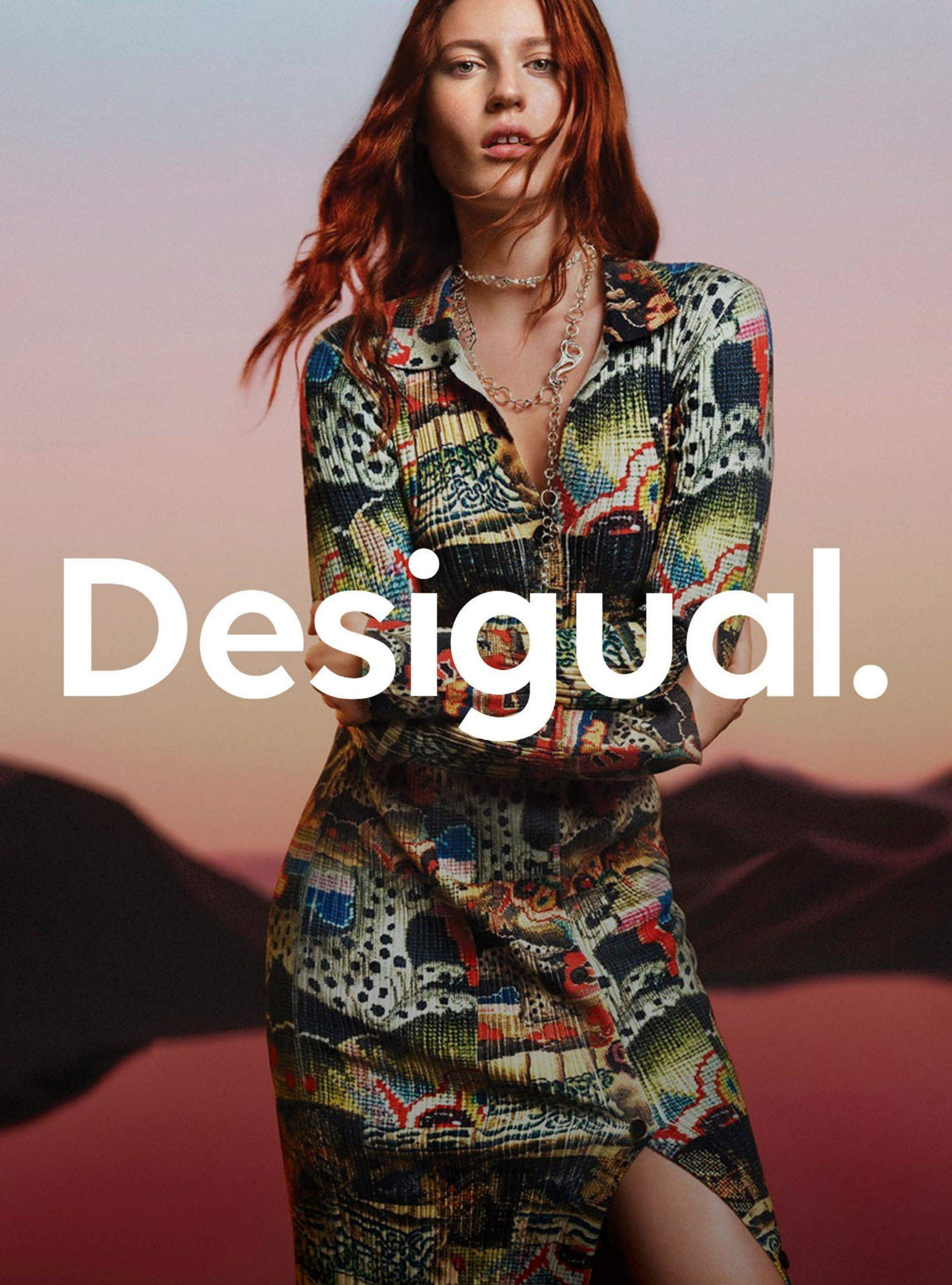
Tengo siempre presente las veces en las que le decía a mi mamá que quería crecer, ser adulto, ver la vida desde un punto en donde yo mismo podía tomar las decisiones. Obviamente sin saber lo que crecer realmente significaba. Me respondió que viviera cada día, pues no conocemos el mañana. Ella era fan de los amaneceres y del radiante destello del sol. Le daba a las mañanas el título de regalo: una nueva oportunidad de hacer mejor las cosas. Con la mayoría de edad encima se asumen muchas responsabilidades. Tu tiempo se va reduciendo porque tienes la necesidad y casi obligación de ejecutar cada pendiente. ¿Te diste cuenta cuando todo empezó a cambiar? Empecé a trabajar y, a la par, estudiar en la universidad. Eran horas de esfuerzo y dedicación, donde no había momento para descansar. Salía de casa a las siete de la mañana y regresaba a la medianoche. Eso demostraba las largas jornadas que vivía.

La vida de adulto, como bien me lo decían, no era un viaje hacia la diversión constante, sino más bien un encuentro constante con pensamientos que te empiezan a cuestionar cada decisión. La noche se volvió mi mejor aliada en aquellas largas horas, donde pensar se convertía en mi mejor arma ante cualquier cuestión laboral, personal o sentimental. La noche podría tener muchas connotaciones, pero ninguna más clara que su similitud con un eterno silencio. La sociedad y el qué dirán se convierten en los primeros detractores cuando empiezas a entender que existe un molde que debes o deberías seguir al pie de la letra para poder encajar y sentirte completo. No obstante, sin darte cuenta, lo único que estás logrando es privarte de todo lo que te puede hacer sentir completo y feliz.

Eres importante, soy importante. Esa valía debe calar en nosotros. El pensamiento estable es la base de un buen funcionamiento individual y colectivo, ya que sentirnos bien no tiene precio. Date una pausa, respira y realiza esa actividad que tanto anhelas o no has hecho aún. En esta oportunidad sentí la importancia de poder escribir algo fuera de lo regular, de lo cotidiano o tradicional. A veces escribir sin un punto de referencia puede ser la mejor partida para un mensaje más íntimo y certero. El tiempo es oro, la vida una. Aprovecha, abraza tus diferencias y toma tus miedos como impulso. Muchas gracias por leerme. Que la fuerza los acompañe.



Periodista de cine
@cinesamu



Desigual.



EXPO.TEC

Por Juan Pablo Robles

Si bien el Día del Gamer ya pasó, en este espacio seguimos celebrando. Cada vez somos más personas inmersas en este maravilloso mundo del entretenimiento. Un gran cambio lo produjo la pandemia cuando la Organización Mundial de la Salud recomendó utilizar videojuegos para relajar a las personas. Hoy les comparto una lista de lo mejor de este año.

BLACK MYTH

Wukong es un RPG de acción basado en la mitología china y en Viaje al Oeste, una de las cuatro grandes novelas clásicas de la literatura china. En este juego, encarnamos al Predestinado. Este juego ha logrado vender 10 millones de copias en tan solo tres días. Claro está que la historia en la que se basó es el manga Dragon Ball.

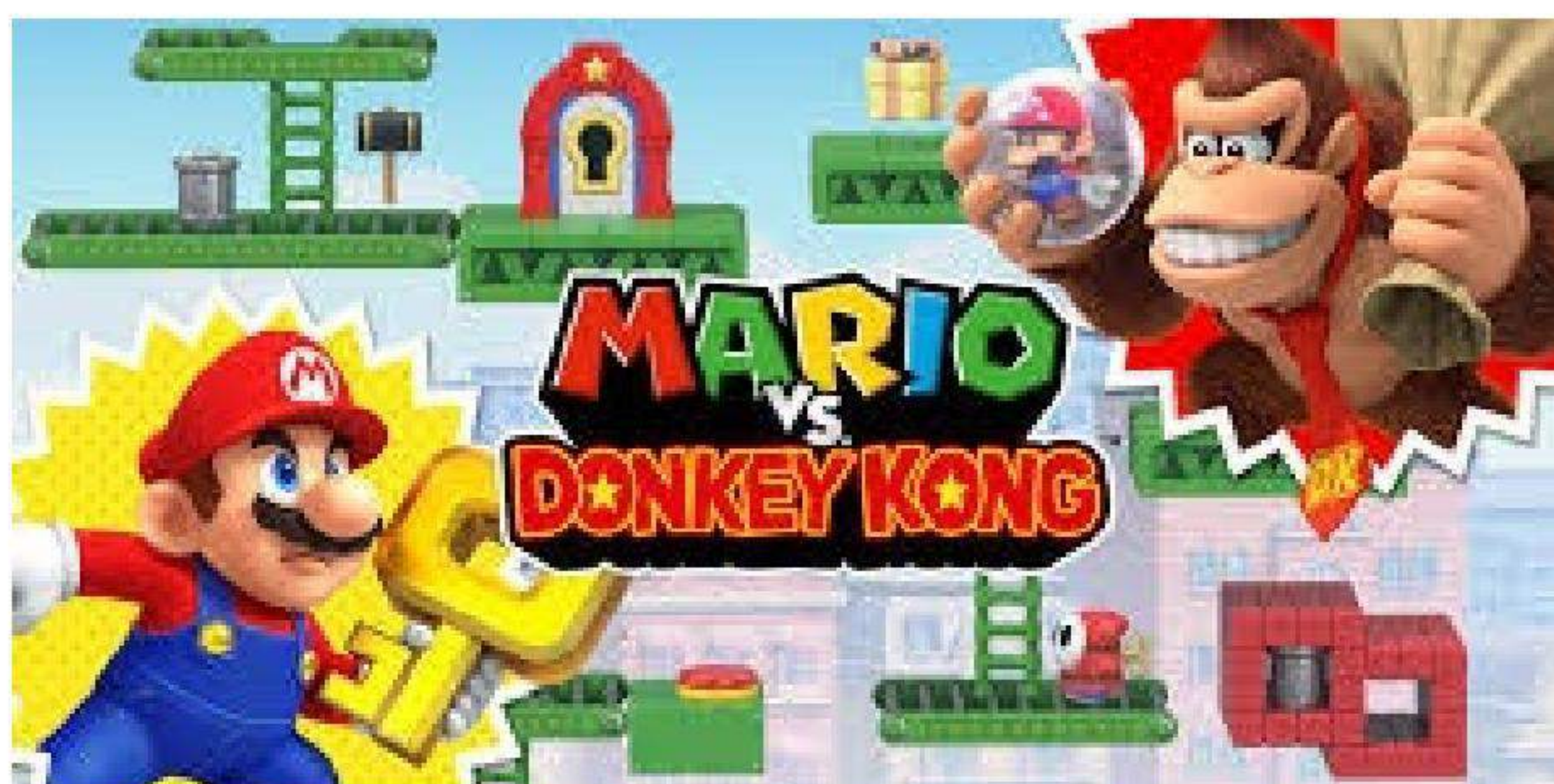


FINAL FANTASY VII: REBIRTH

La segunda parte del ambicioso remake de la séptima entrega de Final Fantasy. Explora el mundo de Gaia en toda su plenitud y ofrece eventos reescritos y modificados. Disponible en PS5.

MORTAL KOMBAT 1

Sé que es la segunda vez que mencionamos este juego, pero no puede faltar en la lista por el Día del Gamer. Este Mortal Kombat reinicia toda su historia con un guion perfecto de principio a fin. No hay errores. Excepto la versión de Nintendo. No la compren, pues el apartado gráfico es desastroso.



MARIO VS DONKEY KONG

Un remake de un memorable juego de puzzles de Nintendo DS. Más orientado a las plataformas, pero sin perder su elemento cerebral. Permite partidas a cuatro manos en la Nintendo Switch1.



PRINCE OF PERSIA: THE LOST CROWN

Este clásico plataformero se ha convertido en un estupendo metroidvania con exploración densa y habilidad pura. Es una excelente oportunidad para recuperar una franquicia infraexplotada y uno de los mejores juegos de Ubisoft en años. Se debe resaltar que esta saga siempre busca renovar su sistema gráfico y de juego. Esta edición tiene una estructura audiovisual más juvenil.

SILENT HILL 2

Este videojuego todavía llegará en octubre, pero les doy mi palabra de que recontra vale la pena. Para mí es el mejor survival horror de toda la historia. Llega una carta de tu esposa comentando que te está esperando en su lugar especial en el pueblo de Silent Hill. El problema es que lleva muerta tres años. La música, la neblina y el terror sugestivo te sumergen en un miedo constante que los amantes de los juegos de terror buscan. Si no fuera tan bueno no le harían un remake.



SKULL AND BONES

El ambicioso juego de piratas de Ubisoft con una ambientación novedosa y un juego cooperativo sorprendente. Disponible en PC, PS5 y Xbox Series X/S1. Los combates son espectaculares en todos los sentidos; desde los gráficos hasta la banda sonora. Uno realmente se siente todo un pirata. Todo el estilo de Piratas en el Caribe.

TEKKEN 8

Con un total de 32 luchadores, este juego de lucha ha enfocado su estilo hacia la agresividad y el arcade. Disponible en PS5, Xbox Series X/S, PC y Nintendo Switch1. Su nivel de ritmo y acción lo hacen un must en la lista de juegos. Además, continúa la historia desde su primera versión en Arcade y Playstation 1.



VIVITTER

Este es el mejor videojuego gratuito que he probado este año. Además, es excelente para utilizarlo en fiestas. Se trata de divertidos y sencillos minijuegos en los que debes utilizar un solo botón. La diversión está asegurada.

Un enfoque innovador y necesario

Por Juan Pablo Robles*

La sostenibilidad y la tecnología son una convergencia magnífica que genera cambios positivos en nuestra sociedad y el planeta. Signify lo sabe muy bien y por eso decidí conversar con su Product Manager, Omar Velis, acerca de la filosofía de la empresa en relación con el desarrollo sostenible y las acciones que realizan.

Explicanos más sobre los conceptos de sostenibilidad y circularidad.

La sostenibilidad es un término amplio que abarca diversas prácticas para preservar nuestro entorno y recursos. Uno de los aspectos clave es la circularidad, que implica reutilizar materiales y productos en lugar de desecharlos. En el caso del alumbrado público, esto significa reciclar luminarias o sus componentes para extender su vida útil.

¿Tenemos algún ejemplo concreto?

Por supuesto. En Buenos Aires, Argentina, se han instalado luminarias LED durante más de 10 años. Ahora, en Perú, estamos viendo un cambio similar hacia la tecnología LED. La circularidad entra en juego cuando tomamos luminarias antiguas, las reciclamos (incluyendo materiales como aluminio) y las renovamos para lanzarlas nuevamente al mercado con una vida útil prolongada.

¿Cómo se logra la rentabilidad en proyectos sostenibles?

Es importante que los proyectos sean financieramente viables. Además, el diseño desempeña un papel crucial. Por ejemplo, la impresión 3D permite crear luminarias personalizadas y eficientes. También podemos utilizar materiales reciclados, como polímeros provenientes de otros elementos para fabricar estas luminarias.

¿Cuál es el plan en Perú?

Signify, líder en iluminación con más de 120 años de experiencia, ofrece opciones como la impresión 3D a diseñadores de iluminación y arquitectos locales. Trabajamos en estrecha colaboración con ellos para especificar proyectos sostenibles y obtener bonificaciones relacionadas con la sostenibilidad. Mantenemos una comunicación constante con

los especificadores para estar al tanto de las novedades. En Perú estamos liderando la apuesta por la energía solar. La iluminación solar es una parte fundamental de esta estrategia.

¿En qué tipos de proyectos están instalando luminarias solares?

Principalmente, estamos enfocados en dos áreas. Primero, en la ciudad, donde implementamos iluminación solar en proyectos urbanos. Además, llevamos esta tecnología a lugares remotos sin acceso a energía eléctrica. Es una solución necesaria en áreas donde no hay cables eléctricos.

¿Qué beneficios adicionales ofrece la iluminación solar?

Más allá del ahorro energético y la contribución a la sostenibilidad, hemos observado resultados interesantes. Por ejemplo, una luminaria solar con sensor de movimiento se adapta automáticamente al entorno. Cuando no hay tránsito, la luz se reduce. Pero si alguien pasa cerca, se intensifica. Esto no solo ilumina adecuadamente, sino también sirve como alerta de seguridad. Si la luz se eleva en una zona, significa que alguien estuvo allí. Puede ser un animal o una persona.

¿Cómo enfrentan los desafíos climáticos?

En nuestro país, especialmente en el sur, la radiación solar es fuerte. A pesar de los días nublados en invierno, las luminarias solares siguen funcionando. Además, estamos aplicando esta tecnología en campamentos mineros y en el perímetro de industrias, donde la seguridad y la eficiencia son fundamentales. Sin embargo, también contamos con opciones híbridas por si el panel se queda sin energía solar. En ese caso utiliza la de una conexión tradicional.



*Tecnólogo y gamer
@juanpablobox

MARY KAY®

Tu piel con
resultados visibles
en 2 semanas*



*Resultados basados en uno de los ocho estudios independientes de terceros clínicos o de consumidores en los que de 55 a 214 mujeres usaron un producto de la Combinación Ideal TimeWise® según las indicaciones.



Moda y Pasión

María Fe y María Paz, conocidas como «Dulces Gemelas», conversaron con nosotros sobre su travesía en la moda, las duras críticas que enfrentaron en redes sociales y más.

Escribe: Sara Ríos

María Fe y María Paz son dos hermanas gemelas que apostaron por emprender su viaje en el mundo de la moda en redes sociales. Las compañeras de vida tomaron la decisión de compartir contenido hace más de cinco años. «Comenzamos desde el 2017, sobre todo porque nos gustaba compartir datos sobre los lugares donde conseguimos nuestras prendas o nos consultaban acerca del maquillaje», revela María Paz.

La hermana de María Fe nos cuenta que han ido creciendo durante el tiempo luego de incursionar en la plataforma de YouTube. «Nos encantaba. Siempre hemos sido



súper sueltas. Comenzamos en Youtube, subiendo un video donde nos presentamos. Después exploramos con diversos videos y poco a poco fuimos creciendo», sostiene. Ambas abrieron su corazón y confesaron su pasión por la moda. Además, señalaron que tienen 'gustos similares' al momento de elegir una prenda. «La moda siempre nos ha gusta-

do. Es fácil para nosotras elegir una prenda», puntualiza.

En este largo camino, María Paz y su hermana María Fe enfrentaron fuertes comentarios en redes sociales sobre vestirse con el mismo outfit. Sin embargo, destacaron ser 'auténticas' a pesar de las potentes críticas. «Siempre hemos tratado de transmitir

que somos muy auténticas. Estuvimos en la mira con respecto a vestirnos iguales. A Nosotras nos encanta», expresan. La tendencia en moda ha ido variando, no obstante, las féminas optan por usar looks con un estilo particular: sport elegante. «Usamos un blazer o accesorios que levanten el outfit», resaltan.

De acuerdo con María Fe, ambas se complementan a la perfección y destacan la importancia de su esencia. «En estos años se han visto muchas tendencias, pero no todos encajamos. Según nuestro estilo, nos encanta usar tacones, blazer, vestidos con tonos neutrales o minimalistas. Por otra parte, las hermanas se



sinceraron y revelaron que se esfuerzan en compartir contenido a su comunidad de manera constante. Por ello, advierten que la organización es la clave principal para llevar a cabo sus actividades.

«Tratamos de ser determinadas. Nos organizamos bien porque nos levantamos temprano, hacemos pilates, cuidamos de nuestra alimentación, entre otras cosas. Del mismo modo, coordinamos el contenido que haremos durante la semana», manifiesta María Fe. Hace unos meses, ambas hicieron una colaboración junto a Ana Lucía y Ana Jose, dos hermanas que también comparten la misma pasión por la

moda, donde se lucieron con tres looks diferentes, pero utilizando la misma base.

«Nos contactamos porque estamos en la misma agencia. Tenemos contenido que se relaciona demasiado y tuvimos una linda conexión. Hubo mucha confianza cuando las conocimos.

Nos complementamos a la perfección». María Paz y María Fe tienen un futuro prometedor y están decididas a vivir cada experiencia. Las hermanas se despiden con la promesa de seguir compartiendo más contenido a su comunidad, dándole consejos de cómo vestirse en cada temporada o en algún evento especial.





Desfiles: el show de la moda

Por Claudia Aguilar Valdivia*

Llega septiembre con una de mis estaciones favoritas, la primavera. Junto a ella el cambio de temporada, donde los diseñadores lanzan colecciones en desfiles o pasarelas. Los desfiles, bien sean físicos o virtuales, han sido por más de 100 años la plataforma preferida de presentación de las colecciones de las marcas y diseñadores. Pero con esto me pregunto: ¿cómo iniciaron? Los desfiles de moda existen desde 1800 en los salones de alta costura de París, donde los sastres y modistas presentaban las nuevas creaciones a los miembros de la realeza y de la clase alta.

El primer desfile 'oficial' registrado en la historia de la moda data de 1860 con la presentación del diseñador inglés Charles Frederick Worth, quien decidió actualizar la forma en la que enseñaba su sastrería a los clientes. Cambió los maniquíes que usaba por modelos de carne y hueso. Entre los años 1920 y 1930, París brilló como capital de las pasarelas gracias a los grandes nombres de la moda como Coco Chanel, Elsa Schiaparelli o Madeleine Vionnet.

Los desfiles de moda en ese momento omitieron las grandes fiestas dando lugar a encuentros más pequeños y personales. Cada casa de moda presentaba su colección en eventos privados y exclusivos, con acceso solo para clientes y pocos modelos. Los diseños estaban estrictamente protegidos contra el plagio y los fotógrafos tenían estrictamente prohibida la entrada. En aquella época, las pasarelas se celebraban casi como subastas. La modelo caminaba ante una audiencia pequeña con un número que identificaba la prenda que lucía.

La primera edición del New York Fashion Week tuvo lugar en 1943. El evento fue creado por Eleanor Lambert, publicista de moda. Es así como, en el contexto de la Segunda Guerra Mundial, se creó con el propósito de acercar las

últimas propuestas del sector a la industria de la moda, ya que no se podía viajar a París —la que había sido hasta el momento capital mundial de la moda—. Entonces, los fotógrafos comenzaron a tener mayor acceso a las pasarelas como una forma de comunicar al gran público las nuevas propuestas.

En los años sesenta, la dinámica de las pasarelas cambió con la llegada de la industrialización. Se comenzaron a celebrar dos desfiles de moda al año: uno prêt-à-porter y otro de alta costura. Poco a poco ese sistema se fue perfeccionando y pasaron a tomar lugar cada seis meses. Así se presentan con anticipación de un año o medio año en primavera lo que se va a llevar a cabo la siguiente temporada otoño/invierno. Ahora existen fashion weeks alrededor de todo el mundo y algunos lugares se han convertido en países icono de la moda como Francia, Reino Unido, Milán, Nueva York, Australia, Japón o India. Como su nombre lo indica, se dedica una semana entera (en ocasiones más días) a la difusión de los trabajos de diseñadores de moda, complementados con otras actividades como masterclass, showrooms, entrevistas o concursos.

Hoy, estos eventos son auténticos espectáculos casi tan valorados como la misma colección.

La puesta en escena y la estética con la que se presenta la colección debe ser coherente con el tema, las tendencias y la filosofía de la marca. La música, el ritmo de la exhibición, la iluminación y el mismo escenario son importantísimos.



* Diseñadora de modas.



Reebok



MAKE YOUR
MOVE

Plaza San Miguel - Jockey Plaza - Mega Plaza - Plaza Norte - MINKA
Trujillo Mall Plaza - Trujillo Real Plaza - Chiclayo Real Plaza

Visítanos también en:
WWW.REEBOK.PE

Eleva tu brillo

'Joyas y Tiaras de Gloria' es una marca peruana que se preocupa por ir a la vanguardia, elaborando piezas de arte 100% a mano. Escogimos algunos artículos que, sin lugar a dudas, te harán lucir increíble. Síguelos en redes sociales como @joyasytiarasdegloria y encuentra más accesorios.

1. Arete Lia S/.180.00

2. Arete Rombo
Borlas S/.200.00

3. Arete Circulo
Bouquet S/.180.00

4. Arete Corazón
Bordado S/.180.00

5. Arete Mariposa
Bordado S/.180.00

6. Arete Champagne
Bordado S/.180.00

7. Arete Novia
S/.200.00

3

4

5

6

7

TOART

CREAR UN MUNDO DE ARTE



www.toartarquitectos.com



To Art Arquitectos



@toart_arq

CRI





EATIVIDAD

sin límites

Sé parte de la undécima edición de Expodeco, el evento más esperado del año para los amantes del diseño y la arquitectura en Perú. Del 04 al 08 de septiembre, descubre cómo la creatividad, la tecnología y la sostenibilidad se fusionan en un espacio que promete redefinir las tendencias del sector.

Escribe: Fabiana Deekes

A cuatro meses de que acabe el año, Expodeco, uno de los eventos de diseño y arquitectura más importante de Perú, vuelve a sorprender con su undécima edición. Este 2024, la feria se posiciona como un punto de encuentro para los amantes del diseño, la innovación y la sostenibilidad. Desde el 04 hasta el 08 de septiembre, el Centro de Convenciones Corporación E. Wong se convertirá en un escaparate de las últimas tendencias y tecnologías de arquitectura y diseño de interior. Con la participación de distintos creativos profesionales, Expodeco 2024 ofrecerá una experiencia inmersiva que fusiona creatividad y funcionalidad.



Entre las principales atracciones de esta edición destacan los espacios temáticos, cada uno diseñado por reconocidos profesionales del rubro. Nombres como Pol Grand, Cinthya Arana, Román Fernández, Bruno Ferreccio, Lusiana Guevara, Gabriela Peñafiel, Giorgio Altuna y Karen Lazarte Zárate, entre otros, darán vida a conceptos únicos como «Sinfonía Cromática», «Petit Village», «Neo Kitchen» y «Kintsugi». Es-

tos espacios no solo exhibirán lo mejor del diseño contemporáneo, sino que también explorarán nuevas formas de integrar la sostenibilidad y la tecnología en la vida cotidiana. Asimismo, la Asociación de Diseñadores de Interiores del Perú se sumará a la feria con su colaboración en espacios como «Living 102» y «Game Over», creados por Katty Rondón, Takashi Higa y Alfredo Suito.

La tecnología juega un papel fundamental en esta edición. La integración de inteligencia artificial en la domótica y la implementación de displays inteligentes en la arquitectura retail son solo algunas de las novedades que podremos encontrar. Es así como ExpoDeco 2024 se posiciona como un referente en la adopción de soluciones tecnológicas que optimizan los espacios y mejoran la calidad de vida. La



conciencia ambiental es cada vez más importante en el mundo del diseño. ExpoDeco 2024 refleja esta tendencia con la presentación de soluciones arquitectónicas sostenibles y materiales ecológicos. Los visitantes podrán conocer las últimas tendencias en construcción sostenible y descubrir cómo integrar la naturaleza en los espacios interiores.

Más allá de la exhibición de productos y servicios, ExpoDeco ofrece una experiencia completa. Conferencias magistrales, talleres y charlas a cargo de reconocidos expertos, así como actividades de networking, permitirán a los asistentes ampliar sus conocimientos y establecer contactos valiosos. Este año, Expodeco amplía su propuesta educativa con la incorporación de dos áreas de capacitación: los salones «Aura» y «Alba», diseñados por Anabel Huarsaya y Tammy Daza. Estos ambientes ofrecerán charlas gratuitas y conferencias impartidas por profesionales nacionales e internacionales, brindando a los asistentes la oportunidad de ampliar sus conocimientos y mantenerse al día con las últimas tendencias. De la mano de Toulouse Lautrec, la feria contará con seis salones adicionales que formarán parte de los programas «Nuevos Talentos» y «Mentores Creativos». El primero promoverá a los egresados de diseño interior y arquitectura, dándoles una plataforma para mostrar su destreza y creatividad. El segundo destacará el ta-



lento de los docentes, quienes actúan como guías y tutores para la próxima generación de líderes del diseño.

ExpoDeco 2024 se consolida como un evento imprescindible para todos aquellos interesados en el mundo del diseño y la arquitectura. La feria no solo es una vitrina de las últimas tendencias, sino también un espacio de inspiración y aprendizaje.

Si buscas ideas para renovar tu hogar, descubrir las últimas novedades en materiales y tecnologías, o simplemente disfrutar de un evento rebozante de creatividad, ExpoDeco es el lugar indicado. Puedes visitarlos desde el miércoles 04 de septiembre a las 10:00 a.m. en Av. 7 #229, Urb. Rinconada Baja, La Molina. Para más información, síguelos en Instagram como @expodeco.



AVENTUR



LA ANDINA

Descubre la capital del trekking en Perú, rodeada de majestuosas montañas y lagunas de ensueño. Desde la imponente Cordillera Blanca hasta la rica cultura local, Huaraz ofrece experiencias inolvidables para los amantes de la naturaleza y la aventura.

Escribe: Facundo Carrasco

Ubicada en el corazón de los Andes peruanos, Huaraz es un destino perfecto para los aventureros y amantes de la naturaleza. Conocida como la capital del trekking en Perú, esta ciudad es la puerta de entrada a una de las regiones montañosas más espectaculares del mundo: la Cordillera Blanca, hogar del famoso Parque Nacional Huascarán, un paraíso para los excursionistas, alpinistas y exploradores.

Al llegar a Huaraz serás recibido por un paisaje impresionante. La ciudad, situada a más de 3000 metros sobre el nivel del mar, ofrece vistas espectaculares de picos nevados que superan los 6000 metros de altura, siendo el Huascarán el más alto de Perú y el más destacado de todos. Este gigante andino, que se eleva a 6768 metros, es un imán para los montañistas experimentados que buscan desafiar sus límites.



Uno de los atractivos más famosos de la región es la Laguna 69, un destino icónico de color turquesa brillante que parece salido de un sueño. Llegar a esta maravilla natural implica una caminata de dificultad moderada, pero el esfuerzo es recompensado con creces por la espectacular belleza del lugar. Las aguas cristalinas de la laguna, rodeadas por paredes montañosas y glaciares, ofrecen un escenario perfecto para fotos inolvidables y momentos de reflexión en la naturaleza.

El Parque Nacional Huascarán, declarado Patrimonio de la Hu-

manidad por la UNESCO, es hogar de una increíble biodiversidad. Aquí puedes encontrar más de 700 glaciares, 600 lagunas y una fauna única que incluye cóndores andinos, venados y una gran variedad de aves. Las rutas de trekking dentro del parque van desde paseos fáciles hasta desafiantes travesías de varios días como el famoso circuito de Huayhuash, considerado uno de los más impresionantes a nivel internacional.

Pero Huaraz no es solo montañas y naturaleza. La ciudad también tiene una rica historia y una vi-

brante cultura local. Fundada en 1574 por los españoles, presenta una interesante mezcla de influencias indígenas y coloniales. El terremoto de 1970 devastó gran parte de la ciudad, pero hoy Huaraz ha renacido y se convirtió en un centro de actividad para viajeros de todo el mundo. En el centro de la ciudad, la Plaza de Armas ofrece un espacio para relajarse y observar la vida local. Aquí puedes encontrar puestos de artesanías, restaurantes que ofrecen la deliciosa gastronomía andina y tiendas donde puedes comprar equipos para tus aventuras. No dejes de probar platos típicos como el picante de cuy, la pachamanca o la sopa de chocho, los cuales te llenarán de energía para tus expediciones.

Una visita obligatoria en Huaraz es el Museo Arqueológico de



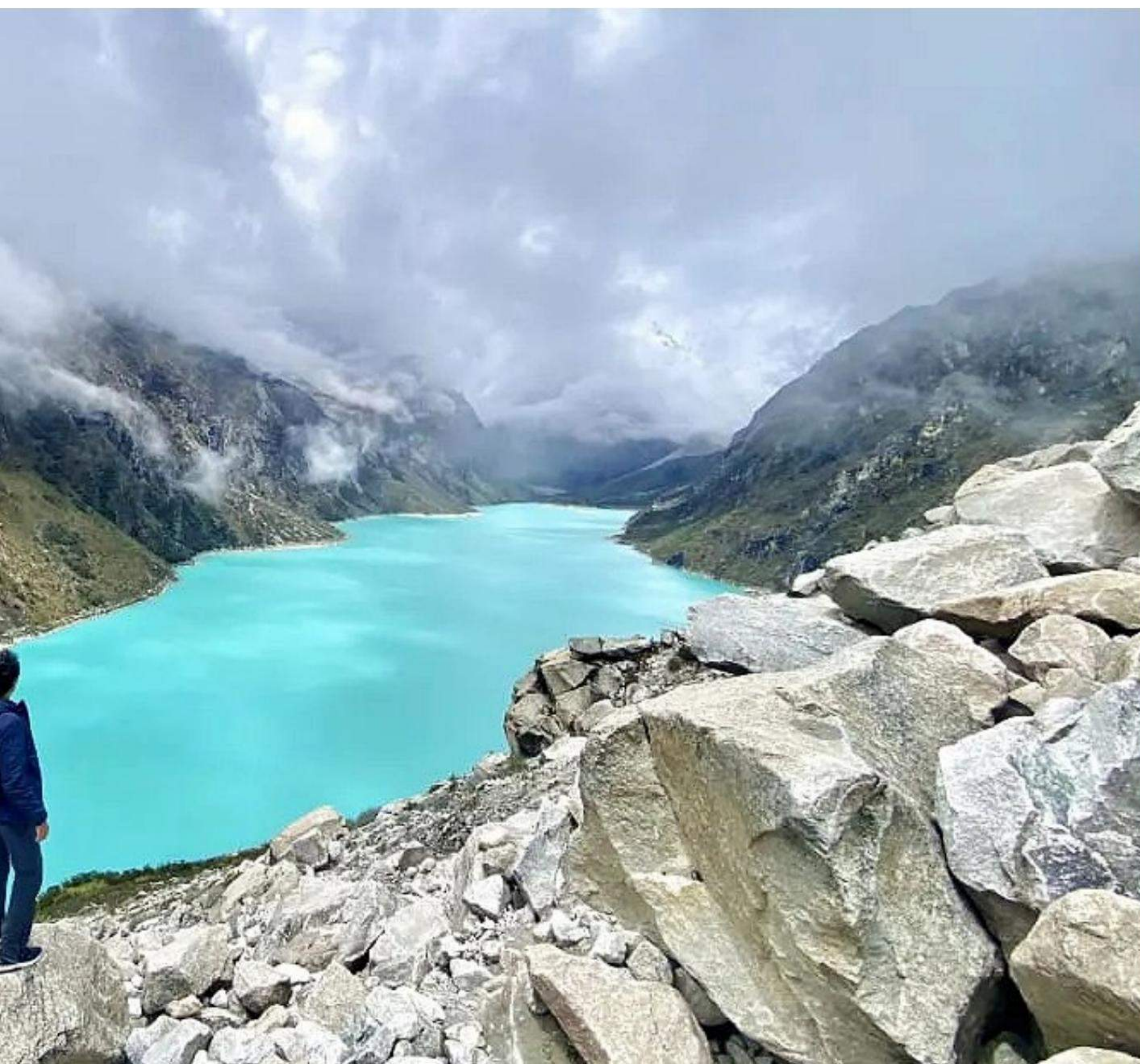
Áncash, donde podrás aprender sobre las antiguas civilizaciones que habitaron esta región. Este alberga una impresionante colección de artefactos preincaicos, así como una fascinante exhibición al aire libre de esculturas de piedra de la cultura Recuay. Si bien las caminatas y las actividades al aire libre son el principal atractivo de Huaraz, también hay opciones para aquellos que deciden relajarse. Los baños termales de Monterrey, ubicados a solo unos minutos de la ciudad, ofrecen aguas cálidas ricas en minerales que son perfectas para aliviar los músculos después de un largo día de trekking. Sumergirse en estas aguas rodeadas de montañas es una experiencia revitalizante que no querrás perderte.

Para los más aventureros, Huaraz brinda oportunidades de es-

calada en hielo, ciclismo de montaña y exploración de cuevas. La escalada en el glaciar Pastoruri, una de las últimas zonas de hielo accesibles en la región, es una experiencia única que combina adrenalina y paisajes de otro nivel. Además, es uno de los pocos lugares donde aún se puede ver el

icónico puya raimondi, una planta gigante que puede alcanzar los 12 metros de altura y florece solo una vez cada cien años.

Los alrededores de Huaraz también están llenos de pequeños pueblos andinos, en los cuales puedes experimentar la vida rural y la hospitalidad de las comunidades locales. Visitar estos pueblos es como retroceder en el tiempo, con tradiciones que han perdurado durante siglos. Allí, las mujeres aún tejen en telares tradicionales y las fiestas locales son una explosión de color y música. Huaraz es, en definitiva, un destino que lo tiene todo: naturaleza, aventura, cultura y descanso. Ya sea que busques conquistar montañas, relajarte en aguas termales o simplemente disfrutar del paisaje, esta joya de los Andes peruanos te espera con los brazos abiertos. Prepárate para vivir una experiencia que quedará grabada en tu memoria para siempre.



Azucarero borosilicato
relieve
S/. 79.00



Banco de fresno y seagrass
S/. 599.00



Copa vidrio relieve
S/. 35.00



Jarra cerámica rayas
S/. 179.00

Novedades para el hogar

Dale la vuelta a la decoración de tu hogar con los artículos de Zara Home que hemos seleccionado para ti. Encuéntralos en este enlace: www.zarahome.com/pe y en todas sus tiendas a nivel nacional.

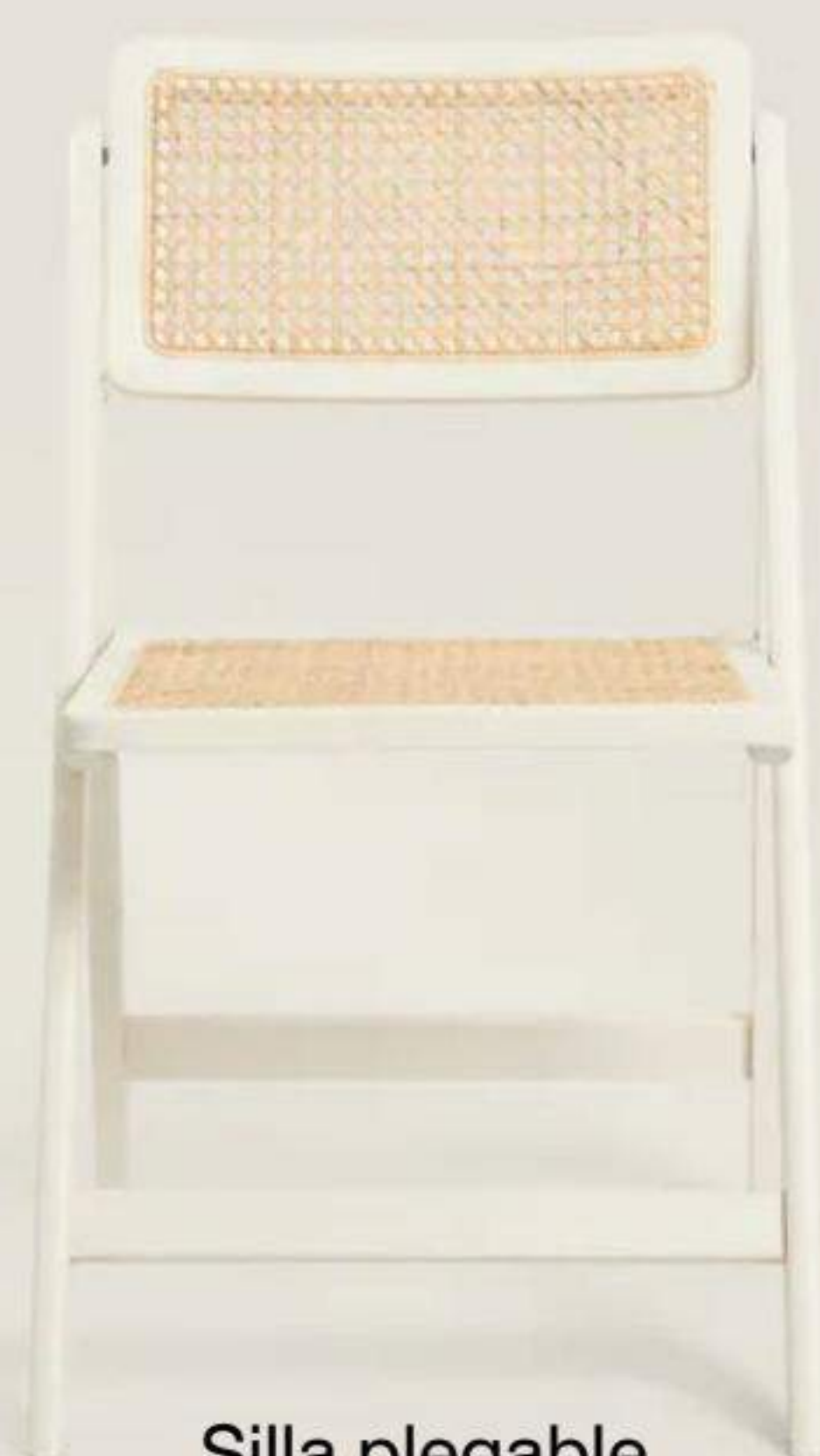
Servilleteros rayas
(pack de 4)
S/. 79.00



Set salero pimentero
hortalizas
S/. 59.00



Silla plegable
madera y ratán
S/. 599.00

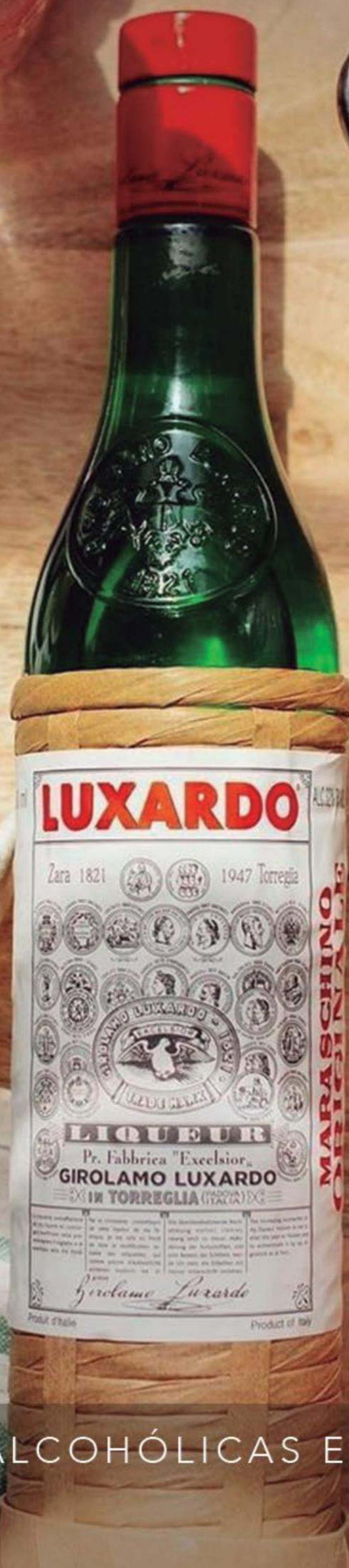


Tetera relieve gres
S/. 119.00



LUXARDO

@rfliquor.peru



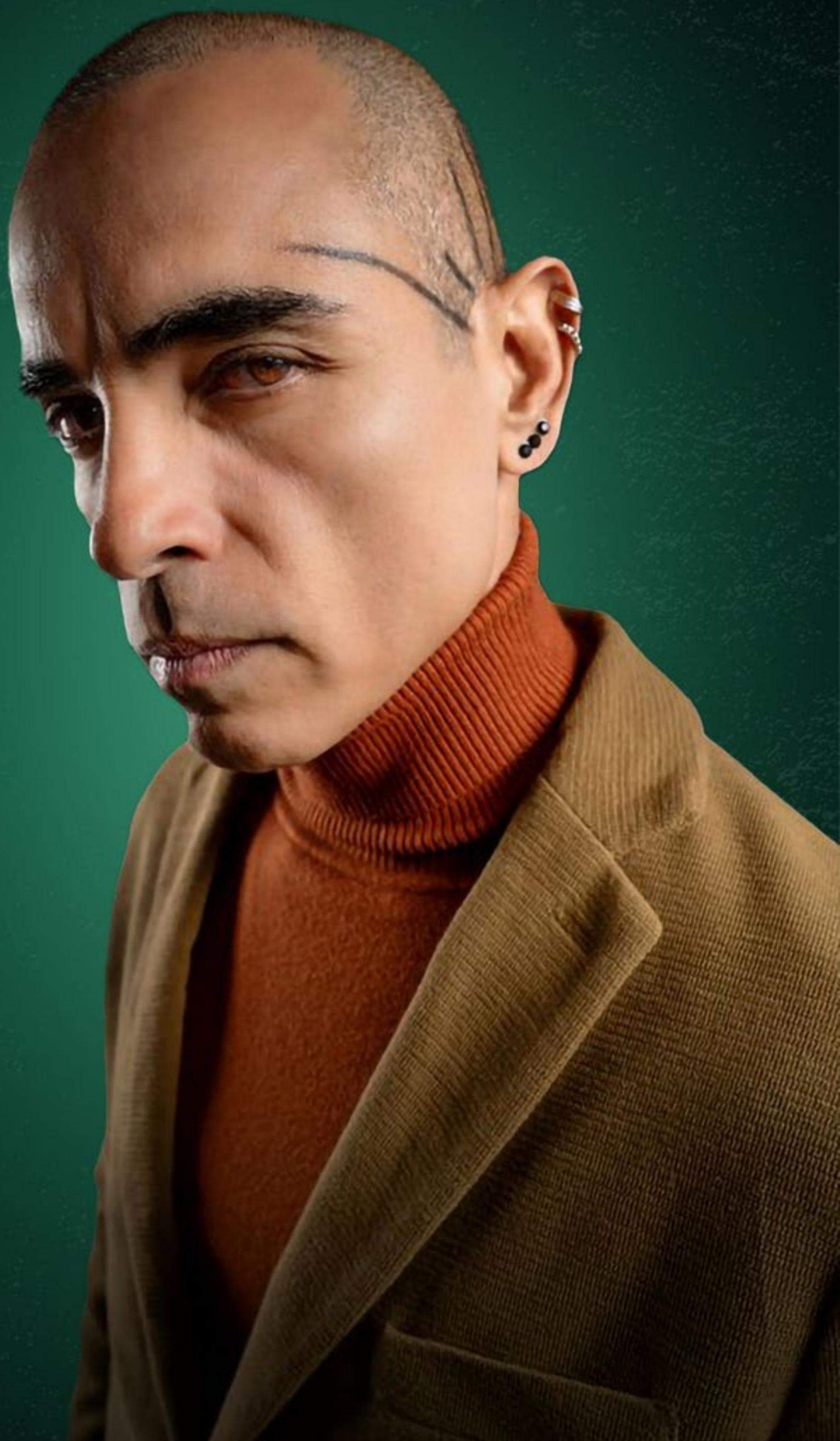
TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑO

RETO Y GLORIA

La mayoría de actrices y actores de nuestro medio conectaron con las tablas a temprana edad. Sin embargo, el arte llegó tarde a la vida de Gilberto Nué. No para ponerlo contra el reloj, sino para presentarle una herramienta de supervivencia que luego se convertiría en su mejor amiga.

Escribe: Alex García

Si nos encontráramos a Gilberto décadas atrás en su barrio, compartiendo con amigos y le preguntamos por sus planes a futuro, probablemente nos respondería que no tiene una idea clara. Le gustan los números y soñaba con ser parte de la F.A.P., pero lamentablemente no perteneció al grupo de jóvenes privilegiados a los que se les puede apoyar pagándoles una carrera. No obstante, su destino dio un giro y la actuación se convirtió en su mayor soporte. Se dice que actuar en Perú es complicado, cuando en realidad hacerlo en cualquier par-





te del mundo lo es. «El público con interés artístico es reducido. Existen medios como el argentino que tienen más intensificados esos gustos, pero aun así no es sencillo destacar por esos lares. A pesar de todo, en nuestro país queda espacio. Aspirar a vivir de ello es convencerse de la polifuncionalidad de un artista. Toca ser director de casting, guionista, productor; además de proponer producciones propias», comenta.

En el colegio no participó de alguna obra o presentación. El arte no era algo que él consideraba ni como un hobby. «Si tuviese la posibilidad de volver al pasado, migraría a otro país, independientemente de si el arte

se me presentaba», nos confiesa. Por fortuna, hoy Nué no es uno de los llamados peruanos en el extranjero. Por el contrario, pertenece al grupo selecto de personas que trabajan en lo que les gusta. Cada ensayo es como ir a la oficina del trabajo, solo que, a diferencia de otras personas, no hay día en que Gilberto reniegue de ir a practicar para cada nueva obra.

El hecho de verse con sus colegas y trabajar en conjunto para llevar buen entretenimiento al público es lo que le llena el corazón. Fuera de eso, no hay una razón tangible para calcular lo feliz que es en el mundo del arte. «Estoy más contento cuando al-



guno de los personajes que me toca interpretar termina pasando la línea del reconocimiento para ingresar al salón de la inmortalidad», asegura. Por supuesto, aquí hablamos de Killer, aquel chico barrista que junto a su grupo de amigos disfrutaban de la famosa universidad de la vida. Fue la primera vez que apoyaba en la realización de un guion. Qué mejor que al lado de un amigo como Aldo Miyashiro. Hablando ya de la serie Misterio en sí, Nué reconoce que de vez en cuando revisa algunos capítulos y es bastante autocrítico con su performance. Cataloga al Killer como el carácter más especial que le tocó por el reconocimiento que le ha dado a pesar del paso del tiempo.



Hubo otras oportunidades en las que también conectó profundamente no solo con el público de a pie, sino uno más sofisticado. Gilberto le dio vida a Pedro Luna en la novela Luz de Luna, un hombre sordo. Había que ser más expresivo que nunca «No existía la palabra», sostiene. Ello le permitió conocer un mundo al que le somos ajenos muchas veces. Este octubre, el Gran Teatro Nacional estrenará una obra dirigida a la comunidad sorda. Semana a semana ensaya con chicos de esta condición para

ofrecer un gran espectáculo que llame a nuevos públicos a acercarse a los teatros. Paralelo a ello, ensaya lo que será la puesta en escena de la reconocida obra de Albert Camus, Los Justos. Se presentará el 10 de octubre en el Nuevo Teatro Julieta y contará la lucha por la libertad de una nación. Sin duda, una experiencia más para Gilberto, quien ha demostrado versatilidad durante su carrera. «Algunos artistas no nacen, pero se hacen. En el camino pueden inspirar a muchos más», puntualiza.

Libertad financiera

Cristian Arens es un inversionista y emprendedor que cuenta con más de 10 años de trayectoria en el mundo de los negocios. Es fundador de Invertir Joven, una plataforma de educación financiera que aborda temas como inversiones, finanzas personales y emprendimiento. Tiene un canal en YouTube con más de 220 mil suscriptores, y su podcast está dentro del top 20 de los más escuchados en Spotify Perú. Hoy nos presenta su cuarto libro: 'Cómo hacer que tu dinero trabaje por ti'.

Escribe: Valeria Burga



Cuéntanos un poco más sobre tu dinámica de escritura

Mis libros te permiten escribir en ellos, pues es una manera de aplicar y cuestionarte para tomar tus propias decisiones. Dos son sobre educación financiera y los otros abordan el crecimiento personal. El anterior a 'Cómo hacer que tu dinero trabaje por ti' se llama 'Código Dinero'. En el actual existen ejemplos más numéricos y mayor dificultad en algunos términos. No necesitas leer uno para entender el otro, sin embargo, se complementan.

¿A qué te refieres con la analogía de que 'la vida es como un Monopolio'?

No puedes ganar a menos que inviertas o compres propiedades. En la vida real, no incrementamos ingresos solo cobrando un salario, pues sería como pasar por GO. Hay que invertir en cosas que entendemos.

En términos financieros, ¿cómo diferenciamos un círculo vicioso de uno virtuoso?

Un círculo vicioso es cuando ejecutamos de manera negativa diversas acciones que no llevan a resultados óptimos. El más común es cambiar el tiempo por dinero y gastar todo para volver a iniciar. Por el contrario, un círculo virtuoso es tener tiempo y dinero.

Antes de gastarlo inviertes. Así tienes ambos hasta que el dinero de las inversiones sea superior a tus gastos.

¿Cuál es el mensaje que deseas difundir en tu público?

Quiero que cada persona que lea el libro comprenda que el dinero es una herramienta para cumplir sus sueños y que no lo vean como un impedimento. Sé lo que es no tener dinero e ir avanzando. No es un libro para volverte millonario de un día para el otro. Empecé 10 años para lograr la libertad financiera. Busco que las personas tomen decisiones acertadas para obtener los resultados que anhelan.

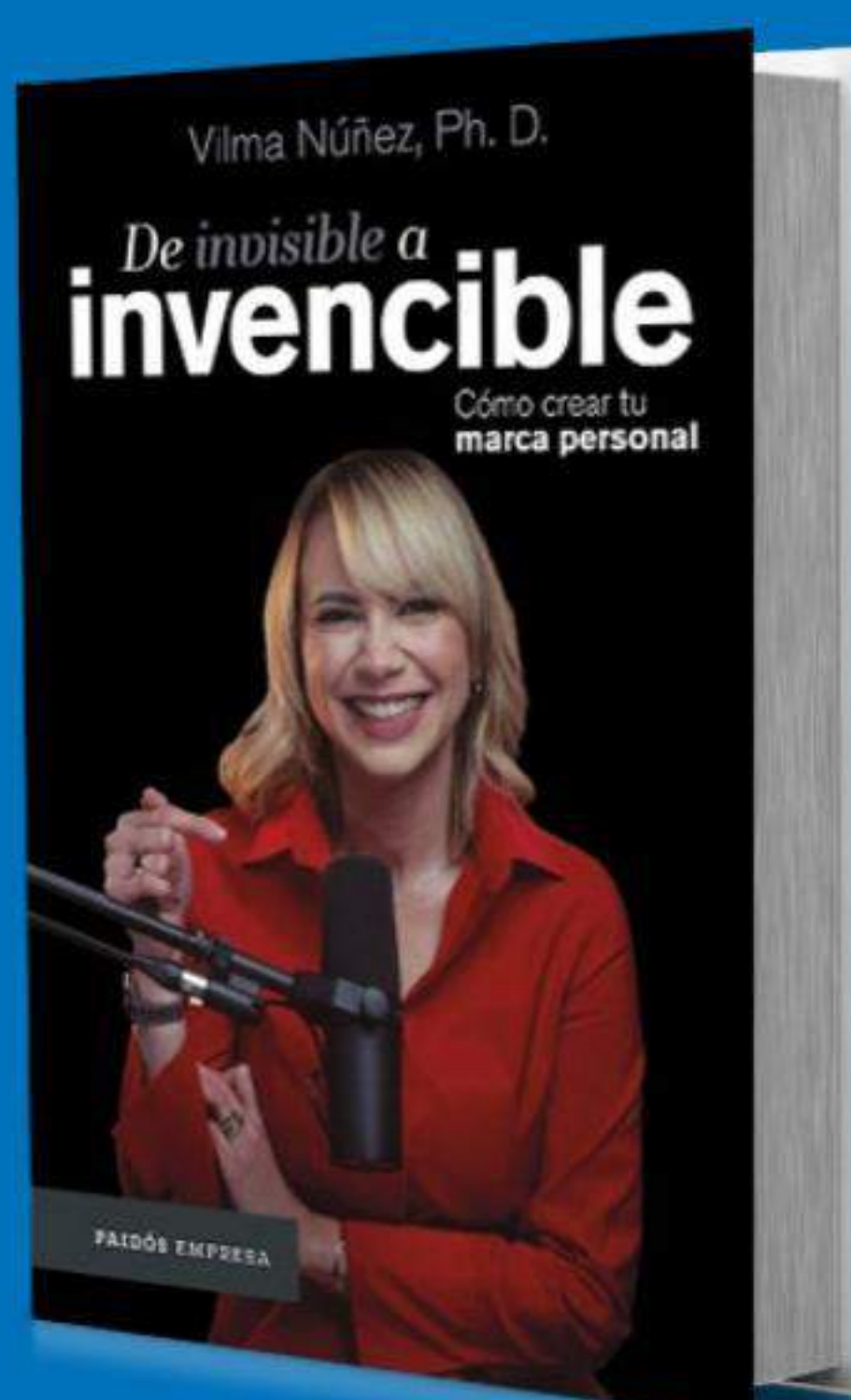
"DE INVISIBLE A INVENCIBLE" VILMA NUÑEZ

Editorial:
Paidós Empresa

Año: 2024

Categoría:
Empresa

S/.74.90



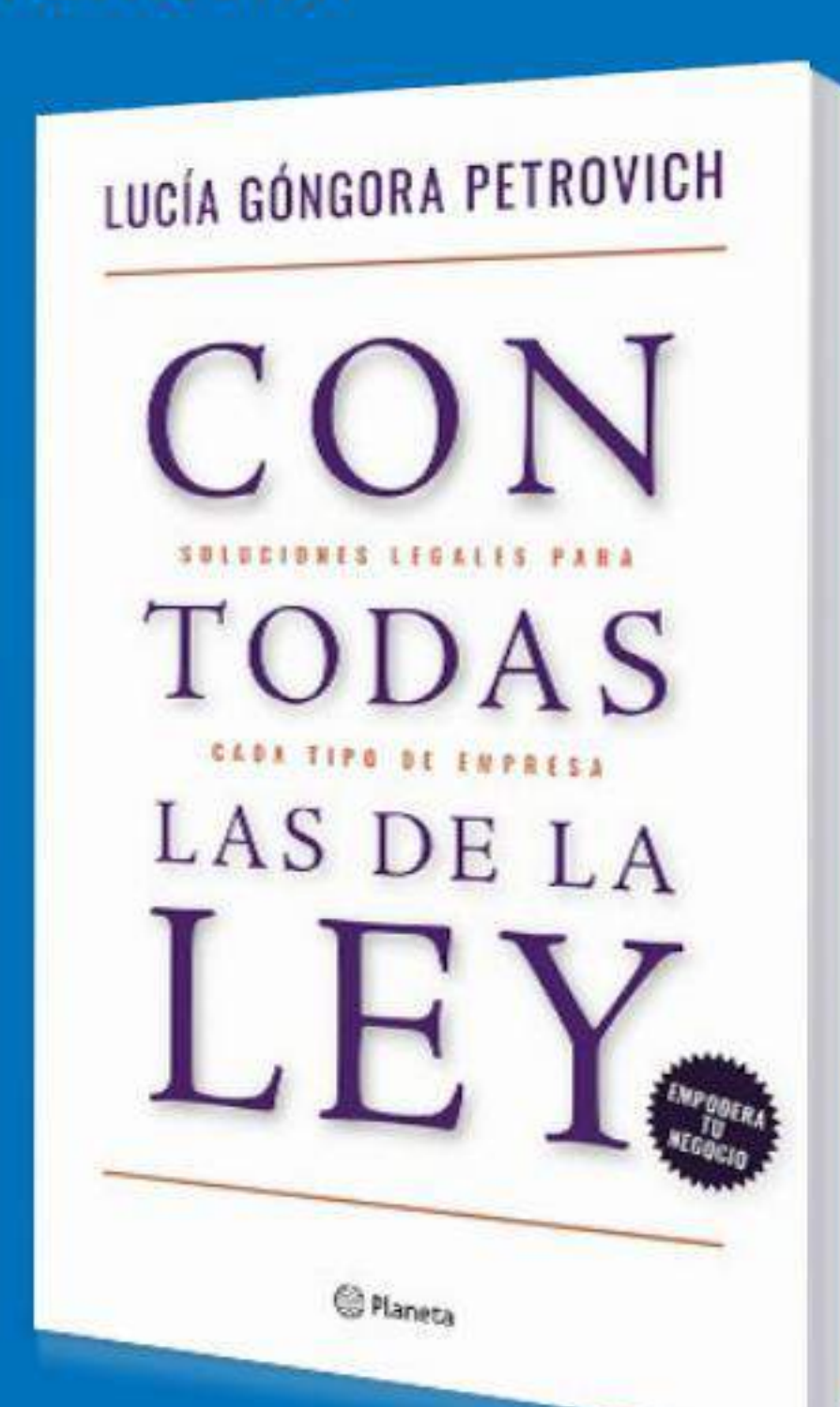
"CON TODAS LAS DE LA LEY" LUCÍA GÓNGORA PETROVICH

Editorial:
Planeta

Año: 2024

Categoría:
Empresa

S/.49.90



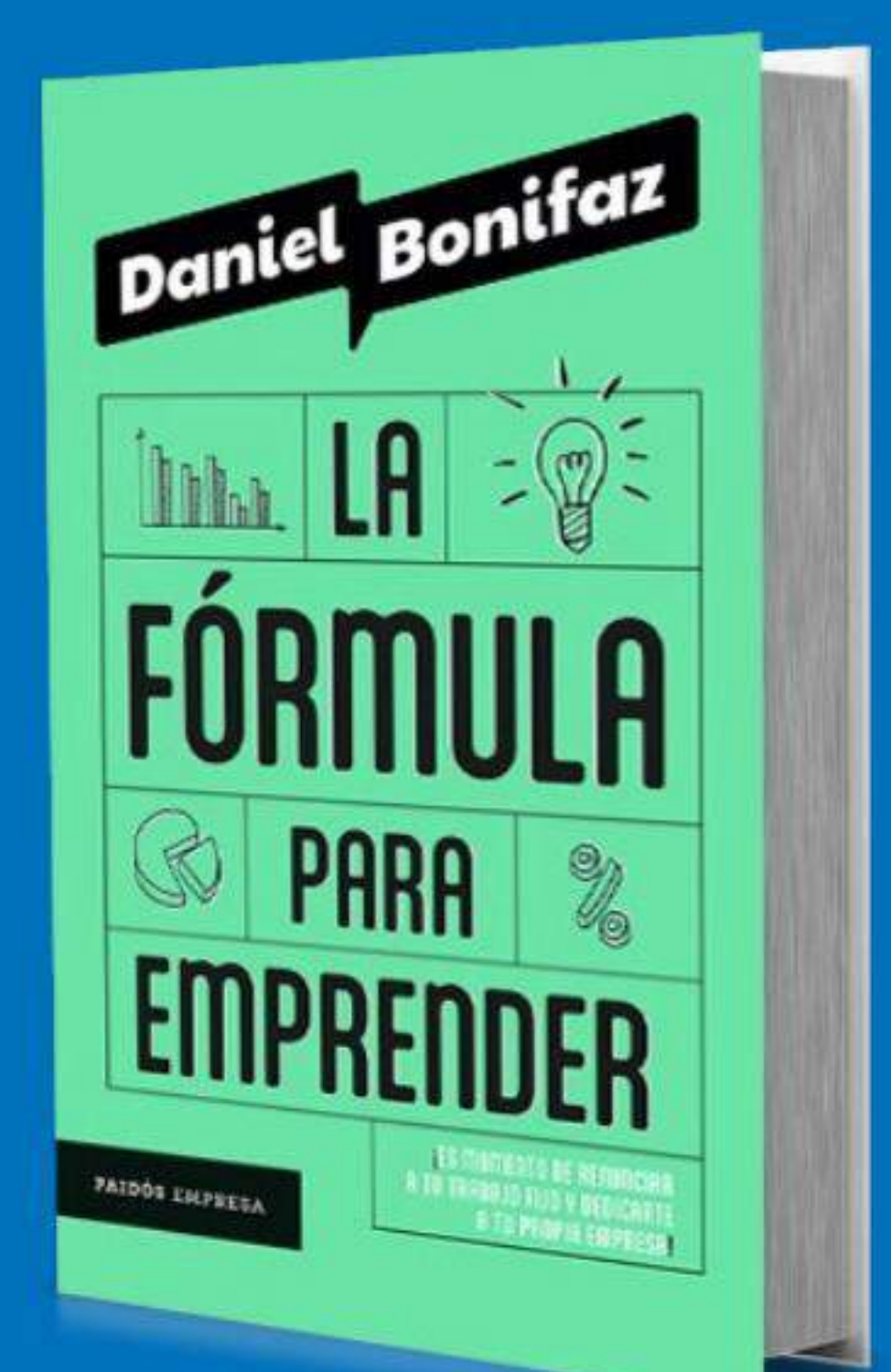
"LA FÓRMULA PARA EMPRENDER" DANIEL BONIFAZ

Editorial:
Paidós Empresa

Año: 2024

Categoría:
Emprendimiento

S/.49.90



DESCUBRE EL
♦ VERDADERO VALOR ♦
DE TU MIRADA

¡Bienvenidos a un mundo de innovación, moda, lujo y estilo!



eyes illusion
OPTICAS

ODA A LA DEPORTIVA

El ícono automotriz se reinventa. La nueva versión deportiva del GR Corolla trae tecnología avanzada, un diseño impresionante y una experiencia de manejo que eleva la adrenalina. Descubre las características que lo hacen único.

Escribe Facundo Carrasco

El Toyota Corolla, conocido por ser el vehículo más vendido del mundo, ha dado un paso audaz hacia el futuro con la presentación de su nuevo modelo GR Corolla 2025. Esta versión deportiva ha sido completamente renovada, prometiendo elevar los estándares de conducción deportiva y brindar una experiencia de manejo emocionante y sin precedentes. Toyota ha incorporado avances tecnológicos y de diseño que lo hacen destacar en el competitivo mundo de los vehículos deportivos.

Una de las mejoras más significativas del nuevo GR Corolla es la incorporación de una transmisión automática directa de 8 velocidades (DAT), equipada con levas al volante. Este sistema avanzado no solo facilita cambios de marcha más precisos y rápidos, sino que también anticipa las intenciones del conductor. Al hacerlo permite que incluso los conductores sin experiencia en conducción deportiva puedan centrarse en las maniobras de aceleración, frenado y dirección. El diseño exterior del GR Corolla 2025 es una verdadera oda a



TIVIDAD





la deportividad. Cada detalle ha sido cuidadosamente pensado para transmitir una sensación de potencia y dinamismo. El frontal del vehículo es particularmente impresionante, con una parrilla en forma de panal que le da un aspecto agresivo y desafiante. Los faros LED afilados mejoran la visibilidad y refuerzan la estética deportiva del auto. Las líneas laterales, esculpidas con precisión, fluyen hacia la parte trasera del vehículo, creando una silue-

ta atlética y aerodinámica que mejora el rendimiento y capta la atención de quienes lo ven pasar.

Los alerones, difusores y otros elementos aerodinámicos son componentes clave en el diseño del GR Corolla. Sirven para mejorar la estabilidad y el control del vehículo a altas velocidades, así como otorgan un carácter distintivo y audaz. Estos elementos han sido diseñados para optimizar el flujo de aire alrededor del vehí-

culo, reduciendo la resistencia y mejorando la eficiencia aerodinámica. El resultado es un vehículo que no solo se ve rápido, sino que lo es en todos los sentidos.

Bajo el capó, el GR Corolla alberga un motor turboalimentado de 1.6 litros y tres cilindros que es capaz de entregar una impresionante potencia de 300 caballos de fuerza (CV) y un torque de 40,7 kgm. Este motor ha sido diseñado para ofrecer un equilibrio per-



fecto entre rendimiento y eficiencia, permitiendo que el vehículo acelere de manera rápida y responda con agilidad a las órdenes del conductor. La combinación de este potente motor con la nueva transmisión automática garantiza una experiencia de manejo emocionante, tanto en la ciudad como en la pista.

El interior del GR Corolla es un testimonio de la dedicación de Toyota al detalle y a la tecnología. El conductor se encontrará rodeado de un ambiente que combina lo mejor de la deportividad con lo último en innovación tecnológica. El panel de instrumentos digital de 8 pulgadas proporciona toda la información necesaria de manera clara y concisa, permitiendo que el conductor mantenga la vista en la carretera en todo momento. La pantalla táctil central, también de 8 pulgadas, ofrece una interfaz intuitiva que facilita el acceso a las funciones del vehículo, desde la navegación hasta el entretenimiento.

Pero la deportividad del GR Corolla no significa comprometer la seguridad. Toyota ha equipado este modelo con su paquete de seguridad avanzada Toyota Safety Sense 3.0 que incluye una amplia gama de sistemas de seguridad

activa. Entre ellos se encuentran el sistema de precolisión con detección de peatones que ayuda a evitar accidentes al advertir al conductor sobre posibles obstáculos en el camino; el control de crucero con radar dinámico, que ajusta automáticamente la velocidad para mantener una distancia segura con el vehículo de adelante; y la alerta de cambio de carril con asistencia de dirección, que ayuda al conductor a mantenerse en su carril incluso en situaciones complejas.

Con su combinación de diseño audaz, tecnología avanzada y un rendimiento excepcional, este vehículo está destinado a dejar una marca indeleble en la industria automotriz. Tanto si eres un entusiasta de la velocidad como si simplemente aprecias un buen diseño, el GR Corolla tiene algo que ofrecerte. Su llegada marca un nuevo capítulo en la historia de un automóvil que ya ha cautivado a millones en todo el mundo, y que ahora está listo para conquistar nuevos horizontes.



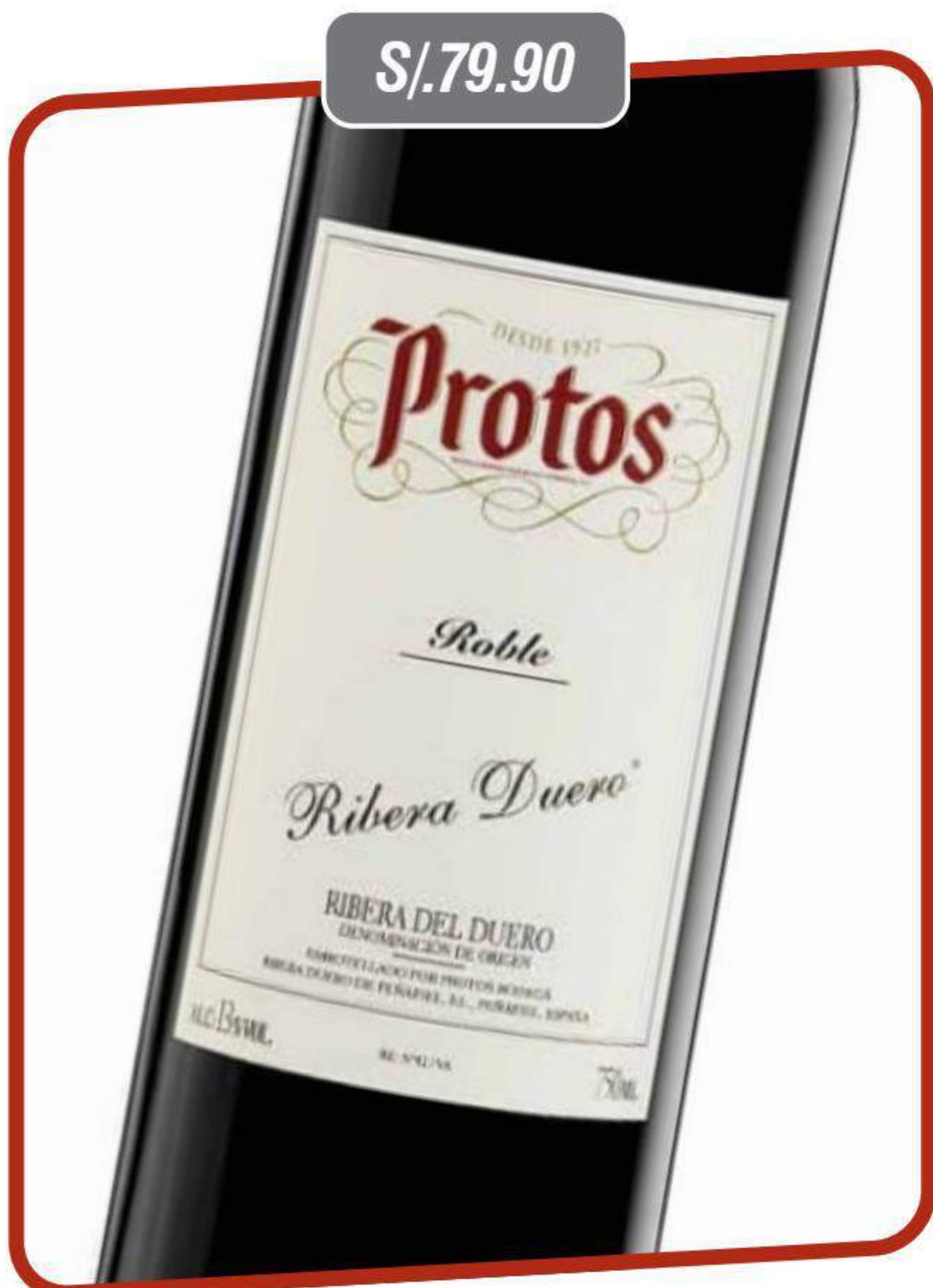
La chica del vino y +

Por *María Elena Cárdenas*

*Sommelier WSET 3



S/.79.90



PROTOS ROBLE 2022

Protos es una bodega emblemática de Ribera del Duero y la más visitada por quien hace turismo enológico en la zona. He elegido el vino Protos Roble, un 100% Tinta del país (Tempranillo) seleccionada de diferentes parcelas de viñedos propios de la bodega. Es un vino con agradables notas a cereza, frambuesas, ciruelas negras, moras y arándanos que son acompañados por ligeras notas tostadas y ahumadas que aportaron los cuatro meses en barrica. Presenta taninos suaves y es fácil de tomar sin que esto signifique que carezca de complejidad. Lo probé con queso manchego de tres meses de añejamiento y jamón ibérico, un maridaje que nunca falla. Luego de esos abrebocas, acompañó armoniosamente una lasagna casera de carne. Lo encuentran en supermercados y en perufarma.com.pe

S/.69.90



CHIVITE LEGARDETA FINCA DE VILLATUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2015

J. Chivite Family Estates presenta una historia de 11 generaciones desde su fundación en Navarra, España en 1647. Este vino es un corte de las uvas Syrah, Garnacha y Tempranillo que, luego de ser vinificado en tanque de acero inoxidable, pasa un envejecimiento de 12 meses en barricas de roble francés. Es un estilo para quien gusta de los vinos intensos y potentes con sabores a frutas rojas como cerezas, ciruelas, fresas y negras como sauco, moras, ciruelas. Se suman notas de anís estrella, canela, clavo de olor y tostados. Lo probé junto a un osobuco con una reducción de verduras hecho en casa, pero sería interesante acompañarlo con algunas carnes bien condimentadas y de sabores intensos como un costillar de cordero. Seguro quedarán de maravilla. Adquiérela en perufarma.com.pe/

S/.89.90

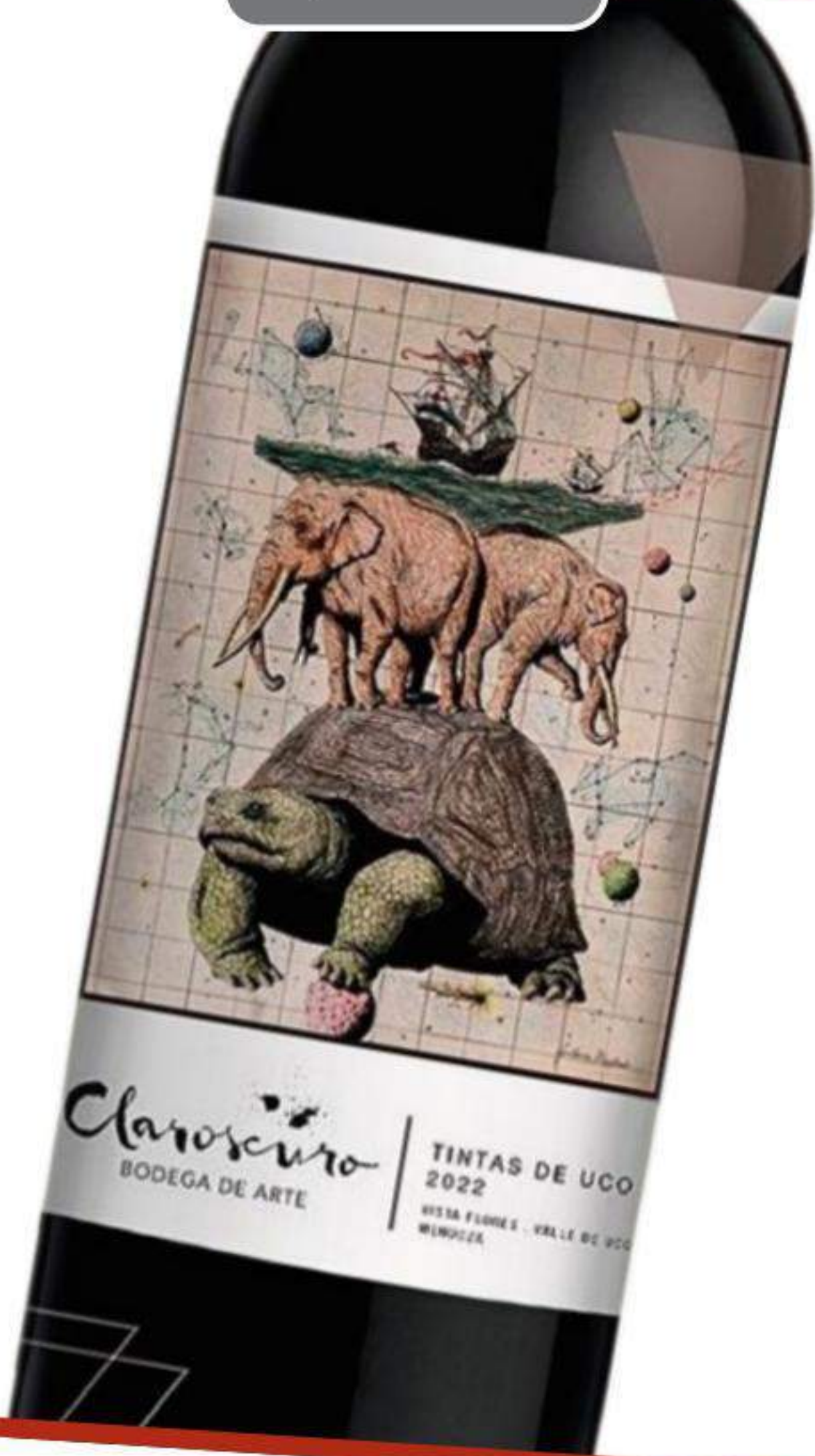


CATENA ROSÉ DE LA PROVINCIA DE MENDOZA 2022

La Bodega Catena Zapata sigue sorprendiéndonos. Esta vez con un rosé de la provincia, llamado así justamente porque sus uvas provienen de tres viñedos diferentes en Mendoza. Un blend de 40% Syrah, 20% Garnacha, 17% Malbec, 13% Sauvignon Blanc y 10% Chenin Blanc que nos brindan un vino con finos aromas a fresas, cerezas, ciruelas, manzanas y flores sutiles. Es fresco, complejo y elegante. Ideal para acompañar unas tostadas con queso crema y salmón, un carpaccio o un steak tartare. También puedes beberlo solo y disfrutar un momento de relax, un buen libro o una película. A la venta en licorerías exclusivas y en wineconcierge.pe

Este invierno crudo ha hecho que elija vinos más intensos y cálidos que me permitan sobrellevar el clima. Por supuesto que nuestra bebida bandera tenía que estar presente para arroparnos con su calidez y, si es acompañado con un postre para que nos de calor, pues mejor aún. Los invito a leer mi columna y a elegir alguna de estas etiquetas.

S/130.00



CLAROSCURO TINTAS DE UCO 2022

Claroscuro es una bodega de arte que interpreta el vino tal como con una pintura. No en vano dicen por ahí que el vino fue la primera bebida convertida en arte. Eligen para sus etiquetas pinturas de artistas argentinos que representan la expresión y personalidad del vino que está embotellado. Todos sus vinos provienen de su único viñedo Finca San Francisco, Tunuyán, Valle de Uco. Tintas de Uco, un vino elegante y suave, es un corte de Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot. Parte de este blend pasa 6 meses por barrica y el resto se mantiene en acero inoxidable. Arroja notas llenas de violetas, ciruelas rojas y negras, así como toques herbales a eucalipto, hierbabuena, eneldo. Su complejidad permite acompañar diversos platos: desde quesos curados o charcutería, hasta guisos. Lo pueden encontrar en La Alcoholería y en Franco Supermercado.

S/89.90



PISCO SANTA MARIA

La Bodega Santa Maria Magdalena -que toma el nombre por cómo se llamó el Valle de Pisco en su fundación- tiene como visión hacer un buen destilado bandera. Es una empresa liderada por jóvenes y mujeres, entre ellas dos capas de las barras cocteleras: Andrea Salomón y Alexandra Rueda. Brillante y transparente como debe ser un buen Pisco, este Quebranta nos regala deliciosos aromas y sabores típicos de la variedad: plátano, pasas, manzanas y frutos secos donde las pecanas son las protagonistas. Ello acompañado a sus 42% de volumen de alcohol, nos da una sensación cálida y dulce en boca. Como saben, soy amante de los maridajes de Pisco con postres, así que lo probé con un clásico: el combinado de arroz con leche y mazamorra. Quedó delicioso. Estoy segura de que con un ranfañote, chocotejas de lúcuma o pecanas quedaría fabuloso. Les dejo una receta elaborada con este Pisco: Pink Lady, un cocktail para que puedan replicar en casa. Mezclar en un vaso Long Drink con hielo 1 ½ onza de Pisco Quebranta y ¼ de onza de jugo de limón. Completar con Mr. Perkins Pink y unas gotas de bitter. Los encuentran en Wong, Metro y bodegasmm.com

S/149.90



RUTINI MERLOT 2021

La Merlot debe su nombre a un pajarito llamado Mirlo que suele disfrutar del dulzor de las bayas de esta uva. Este cruce de la Cabernet Franc con la Magdeleine Noire des Charentais, a pesar de dar origen a muchos de los grandes vinos del mundo como el Petrus, está infravalorada en muchas mesas y restaurantes del mundo. En esta oportunidad probamos un vino de la afamada Bodega Rutini. Un 100% Merlot de Paraje Altamira, Valle de Uco que tiene una crianza de 12 meses en roble francés (50% en barricas de primer uso y el 50% de segundo uso antes de hacer el corte final). Un vino con cuerpo y mucha complejidad, con una fabulosa nariz llena de moras, ciruelas, arándanos, chocolate, café y tostados. Elegancia en una botella. Muy bueno para beber ahora, pero hay que resaltar que tiene un potencial de guarda de 10 años. Sugiero acompañarlo con un pastel de choclo con carne, una carne a la parrilla, un estofado de carne, pastas con salsas rojas y, por qué no, las lentejitas de los lunes con un lomito al jugo encima. Lo consiguen en kahanlicores.pe y en supermercados.

VINOS QUE TRASCIENDE

Monteviejo se traduce en vinos expresivos que logran una excelente calidad en cada gama. Pensados para disfrutar y trascender en el tiempo. Descubre sus etiquetas gracias a Dolfi Vinos Gastronómicos, la importadora y distribuidora oficial en nuestro país.

Los vinos de Monteviejo son el resultado de un meticuloso trabajo en el viñedo y de una lectura enológica de los suelos, el clima y el lugar. La historia de la familia Péré Vergé comenzó en 1985 en Pomerol, Burdeos, Francia; donde Catherine Péré Vergé adquirió Château Montviel, sentando las bases de un legado excepcional. En busca de nuevos desafíos, en 1998 se aventuró en Argentina. A través de la invitación de Michel Rolland, participó en la creación de Clos de los 7 y dio vida a su propia bodega, Monteviejo, fusionando la sofisticación francesa con el encanto del Nuevo Mundo.

N

DECANTADOR

71



MONTEVIEJO
-Argentina-





Existe una gran conexión entre Argentina y Francia que comenzó con la elección del nombre de Monteviejo, que es el equivalente argentino del primer chateau familiar francés, Montviel. Esta colaboración permite conjugar el 'know how' francés con el rico terruño argentino. Jose Mounier, quinta generación familiar de grandes hacedores de vinos, es actualmente el Enólogo Principal de Monteviejo. Habiendo trabajado por más de 10 años bajo la guía de Marcelo Pelleriti y Michel Rolland, dos grandes valores del mundo vitivinícola, ha surgido como winemaker elaborando vinos que resaltan en todo el mundo.

Monteviejo se encuentra en las cercanías de Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza a 1.110 metros sobre el nivel del mar. En los últimos años, con el espíritu de mostrar más facetas del Valle de Uco, han comenzado a producir uvas en nuevos terroirs. En La

Consulta recuperaron un viñedo de más de 100 años de antigüedad, con una selección de plantas únicas de Malbec que impacta con vinos de gran carácter floral y complejidad. Por otro lado, en la zona alta de Altamira, su finca de suelo pedregoso con depósitos calcáreos brinda elegancia y frutas rojas a los vinos. Estas etiquetas, únicas en su tipo, pueden ser encontradas en Perú gracias a Dolfi Vinos Gastronómicos. Aquí te recomendamos algunas.

FESTIVO

Cuenta la historia de la gente, la tierra mendocina y sus días de cosecha rodeados de música y danzas típicas. Festivo nos habla del alma de la uva, llena de vida y juventud. Te recomendamos un 100% Malbec. En nariz presenta notas de fruta roja como cereza y frambuesa. En boca se percibe su frescura y persistencia media. Es un vino equilibrado, fresco y frutado. Si te gustan los blancos, puedes apostar por un 100% To-



rrontés. De color amarillo cristalino brillante con leves reflejos verdosos. Presenta notas florales y fruta cítrica. Equilibrado, fresco y afrutado.

PETITE FLEUR

La sutil elegancia francesa y el carácter único del terroir de Vista Flores, en el corazón del Valle de Uco, se unen en la nueva imagen

de Petite Fleur para revelar sus raíces más profundas. La esencia de esta línea nos habla del respeto por la naturaleza y de la paciencia para lograr vinos de gran calidad. Una opción acertada de esta línea puede ser un 100% Chardonnay de apariencia brillante. Su aroma remite a notas de frutas blancas. En boca posee buena acidez. Es elegante y fresco. Algo más complejo se tradu-



ce en este blend de 56% Malbec, 32% Cabernet Franc y 12% Syrah con 12 meses en barrica de roble francés y medio año en botella. Un vino de color rojo intenso con aromas a cerezas, notas especiadas de menta y eucalipto. En boca presenta las mismas notas que en nariz, suave y redondo. Buen balance y amplitud con un final largo y elegante.



LINDAFLOR

Artesanía y excelencia se fusionan en cada botella de Lindaflor para expresar el auténtico terruño. Son el producto de una microvinificación precisa en barricas de 225 litros. Su excepcional potencial de guarda y producción limitada lo convierten en una elección preciada para coleccionistas y aquellos que valoran la evolución de un vino con el paso del tiempo. Nada mejor que un blend 50% Malbec, 20% Syrah, 30% Cabernet Franc con 18 meses en barrica de roble francés (40% de primer uso y 60% usadas) para una ocasión especial. Su aroma es sumamente complejo y cautivante. Remite a notas de frutos rojos y negros, así como especias. Es un vino de buena concentración, taninos redondos y complejos.

LA VIOLETA

Este Malbec es, probablemente, la máxima expresión de la elegancia. Es una de las pocas etiquetas que se comercializa en La Place de Burdeos. Cada racimo es seleccionado con meticulosidad y

desgranado a mano para asegurarse de que solo lo mejor llegue al proceso de microvinificación. Esta crianza paciente entre barricas y estiba en botellas permite que el vino alcance su máximo potencial. Un verdadero ícono vitivinícola. La Violeta refleja la elegancia y complejidad en su expresión; y su potencial de guarda es extraordinario.

Aunque aún no lo tenemos en Perú, puedes adquirirlo en Espacio Monteviejo, un destino único que combina la excelencia enogastronómica con la impresionante vista de la Cordillera de los Andes. El restaurante ofrece una experiencia culinaria que resalta los sabores del Valle de Uco, maridada con sus mejores vinos. Los visitantes pueden disfrutar de degustaciones de vinos de alta gama y explorar una selección de productos exclusivos como este. No olvides seguir en redes sociales a Dolfi Vinos Gastronómicos @dolfivinosgastronomicos. ¡Disfruta de los vinos que trascienden!



LA SEMANA DE OTRONIA

Recibimos la visita del enólogo Juan Pablo Murgia, quien nos deleitó con la magia de Otronia en una Masterclass y una cena de alto nivel junto a su importadora Romovi Wines. Te contamos todos los detalles de una semana dedicada a la bodega más austral del mundo.

Escribe: Valeria Burga

En la frontera de lo posible está Otronia, la bodega de Patagonia que está dando la hora en nuestro país. Sus vinos son diamantes líquidos. No solo por provenir de la zona más austral y extrema del mundo, sino porque realmente expresan el terroir. Un proyecto de esta talla debía estar bien guiado y nadie mejor que Robby Montenegro para ejecutar la importación a detalle. Me cuenta que sabía de la existencia de Otronia cuando lo convocaron. Allí encontró algo nuevo para su portafolio, el cual se caracteriza por ser disruptivo e impecable. «Es difícil hacer vino en esa zona. Entonces, me llamó la atención la construcción de



la bodega, el marketing y el producto en sí mismo por la garantía y la calidad que presenta. No hay otra bodega comercial en esa parte de Patagonia», señala.

Si bien el proyecto estaba pensado para espumantes, el conocimiento y la habilidad del enólogo Juan Pablo Murgia lo direccionó hacia vinos tranquilos de nivel. Tuvimos el honor de recibir su visita durante esta semana, donde aprovechó en presentar oficialmente su portafolio en una Masterclass junto a diversas persona-

lidades de la industria. Probamos 45 Rugientes Corte de Blancas, 45 Rugientes Pinot Noir, 45 Rugientes Merlot, Otronia Pinot Noir y Otronia Chardonnay. «Romovi Wines tiene estos cinco vinos disponibles. Pronto estaré analizando el Malbec. Quiero apreciar cómo se expresa para tomar una decisión», confiesa Robby.

La sorpresa más linda fue la cena. «Es un agasajo a todos los que nos han acompañado en este camino», asegura. La impronta gastronómica estuvo a cargo de

Rafael Osterling, quien nos deleitó con cinco pasos italo-mediterráneos. Por otra parte, el servicio fue ejecutado por Antonio Chávez, head sommelier de Rocco. La bienvenida fue una copa de un sutil y fresco 45 Rugientes Rosé a base de Pinot Noir. Arrancamos con un Carpaccio de Atún de texturas muy interesantes. Para no perder la costumbre, Robby decidió sorprendernos junto a dos vinos tintos que realmente ensamblaron con el plato. Me quedo con 45 Rugientes Pinot Noir, una selección de la Parcela 1 del viñedo Paico y reconocido como el mejor de Argentina por la Revista Decanter. Las capas de complejidad, así como la nariz y boca evolucionadas lo hacen elegante y firme para un plato que usualmente acompañaríamos con vino blanco. El 45 Rugientes Merlot no se quedó atrás. De boca redonda, acidez moderada y mucha fruta.



Buena apuesta de Romovi al traer un 100% Merlot, pues por estos días no muchos se animan a consumirlo íntegro, salvo en cortes.

Seguimos con Agnolotti Fonduta, una pasta para hacerle honor a un restaurante como Rocco. Esta preparación de Burrata, Mascarpone, Ricotta al Oleo & Pomodoro fue acompañada de 45 Rugientes Corte de Blancas, el favorito de Montenegro. Aquí arriesgamos de nuevo, pues se colocó un blanco como segundo tiempo junto a una pasta en la que normalmente esperamos un tinto. Sin embargo, calzó a la perfección. El ensamblaje de Chardonnay (45%), Gewurztraminer (40%) y Pinot Gris (15%) es una clara muestra de acidez vertical, complejidad y aroma exquisito. Juntos generaron una sensación mágica en boca. Después llegó la Pesca Genovesa que pudimos de-



gustar junto a Otronia Pinot Noir y Otronia Chardonnay. Colocar un vino blanco en la recta final me parece un acierto, sobre todo porque este es bastante complejo, con una alta acidez y frescura. Muy buena apuesta, sin desmerecer al Pinot Noir que cumplió su función con elegancia.

Finalizamos con un Rocco Tiramisú junto a Black Whiskey, el espirituoso peruano que se enlis-

tó entre los mejores del mundo el año pasado. Una delicia juntos y por separado. En líneas generales, una cena impecable. «Lo que buscamos en esta semana dedicada a Otronia es reafirmar que no es un vino de moda, sino algo premium que llegó para quedarse. Este evento solo se ha realizado en Londres y en Argentina. Somos el tercer país en promover este evento. Estamos muy orgullosos de ello», concluye.





EL LUJO ES DISCRETO

Con 120 años en el mercado, Luigi Bosca se ha consolidado como una bodega emblemática en Argentina. En esta oportunidad, repasamos tres de sus mejores etiquetas junto a Lucimar Reiss, vicepresidenta de Comercio Exterior de la firma; quien visitó Perú para conocer de cerca la armonización de estos vinos con la alta gastronomía.

*Escribe: Valeria Burga
Fotos: Jaime Cuéllar*



Luigi Bosca conforma una de las bodegas míticas de Argentina. Fundada en 1801 por la familia Arizu y nombrada en honor a uno de sus socios, hoy continúa su legado bajo el mando de la cuarta generación. Es considerada la primera bodega boutique del territorio argentino en elaborar vinos premium y la que lideró el movimiento de la primera D.O.C en América Latina. «Son vinos de lujo que se armonizan con la alta gastronomía. Perú es un mercado reconocido en este ámbito. Estamos aquí desde hace varios años con Lc Group, nuestro importador. He venido a conocer restaurantes y sommeliers. Quiero estar cerca de la cocina peruana», comenta Lucimar Reiss, vicepresidenta de Comercio Exterior de la firma.

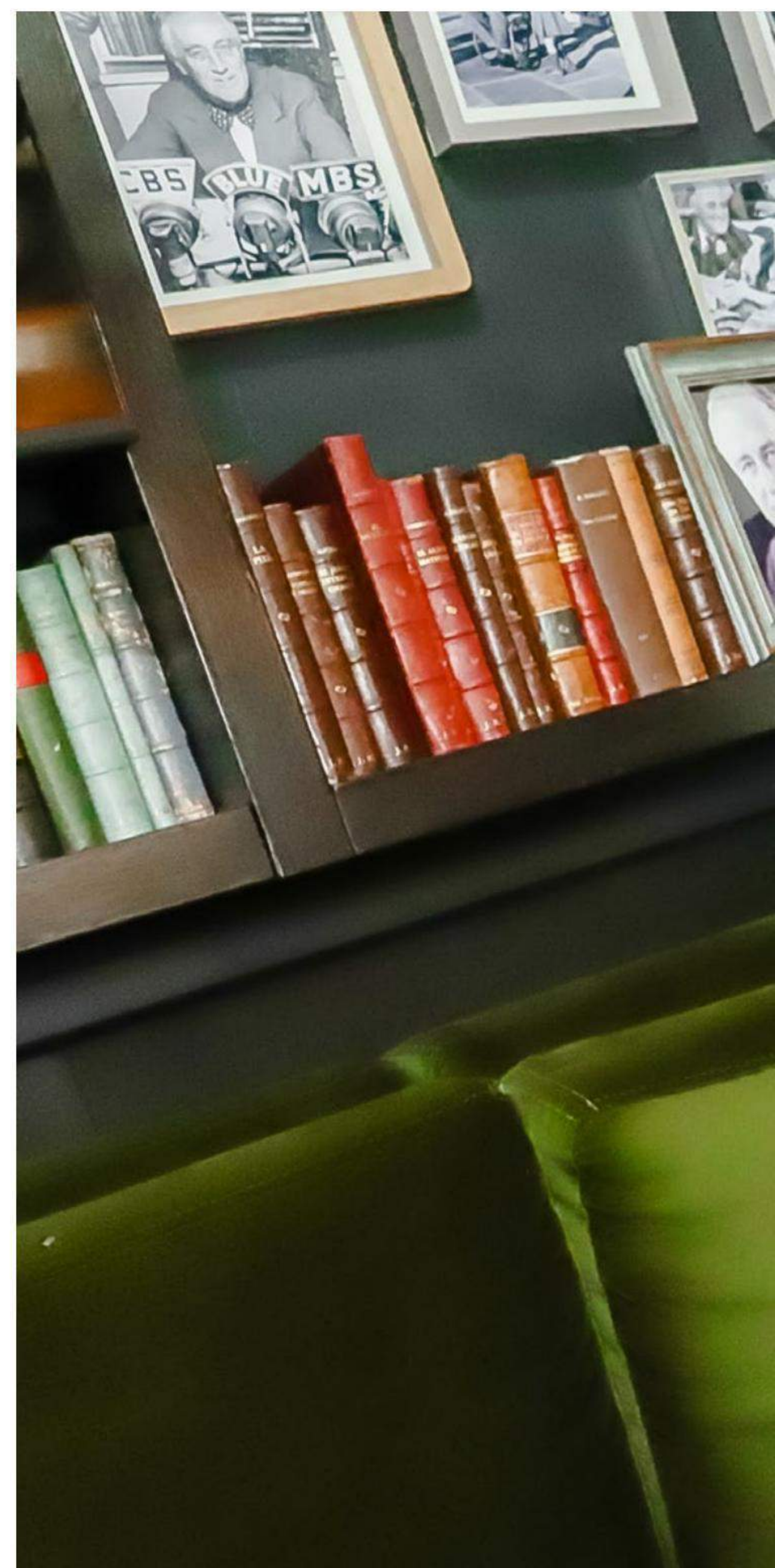


Alberto Arizu (hijo) fue miembro fundador de Wines Of Argentina (WOFA), por lo que se dedicó precisamente a la exportación de vinos. Es así que actualmente encontramos a Luigi Bosca en 60 países del mundo. «Hablando de ello, cabe resaltar que estamos creciendo bastante en los mercados en los que

nos encontramos. Las personas apuestan por menos cantidad y más calidad», resalta Lucimar. «La Denominación de Origen Controlada nació en Luján de Cuyo porque, cuando comenzó el movimiento de exportación, nos preocupamos en que los vinos Malbec de Argentina sean realmente buenos. Nosotros re-

sumimos esta hazaña en cuatro secretos de los Andes: altitud, suelo árido, río Cuyo y montañas», agrega.

En esta oportunidad, Lucimar me habló de tres etiquetas particulares. Una de ellas es De Sangre Malbec D.O.C, la cual tuve la oportunidad de probar tiempo atrás. Lo recuerdo de color violáceo, con aromas a frutas rojas, flor de violeta y ligeros toques de café. En el paladar resultó afrutado y elegante. Taninos firmes, redondos y agradables. Su final es largo y profundo. Ella comenta que, cuando los vinos eran muy buenos, la familia Arizu escribía en las barricas 'de sangre' para



compartirlo con sus amigos. Entonces, al cumplir 120 años de trayectoria, se elaboraron siete vinos para la línea denominada De Sangre. Hay otros Malbec de Valle de Uco y de Altamira. También un Red Blend, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y White Blend.

«Después viene Finca Los Nobles. Las nuevas etiquetas vendrán etiquetadas como D.O.C. Ahora les presento un Malbec Verdot que tiene una particularidad interesante, pues en sus viñedos hay un field blend de la naturaleza. Las uvas Petit Verdot nacieron allí. Por ello es un Malbec con 5% de la otra variedad en plantación. Pablo Cu-

neo, nuestro enólogo, sigue la filosofía de no intervenir. La naturaleza otorga las condiciones perfectas para ejecutar el trabajo. Este vino tiene 18 meses en barrica y 18 meses en botella», nos cuenta.

Finalmente está Paraíso, el vino ícono de Luigi Bosca. La primera concepción tuvo lugar en 2019 como conmemoración de los 120 años de la firma. Su nombre es un homenaje a la Finca El Paraíso, donde vivía la familia Arizu. Es un blend de Malbec de tres terroirs diferentes: Gualtallary, Altamira y Los Árboles; que se traduce en 71% de la mezcla y el porcentaje restante (29%) le corresponde al

Cabernet Sauvignon.

Es un tinto de color rojo violáceo, brillante y profundo. Sus aromas son intensos, equilibrados y elegantes, de expresión frutal muy precisa y compleja a la vez. Sus delicados perfumes recuerdan a frutos rojos y especias. En boca es elegante, de gran amplitud y un carácter frutal muy bien integrado con las notas de crianza. De paladar fresco, y un final persistente en el que se puede apreciar su gran potencial de guarda de hasta 25 años. «Luigi Bosca no hace mucho ruido en marketing. Siempre digo que el lujo es discreto», concluye Reiss. Encuentra estas etiquetas en @lcgroupsac.



Lo que sea por un “like”

Por Soledad Marroquín*

Las redes sociales son, sin lugar a dudas, un escenario poderoso donde se muestra y ventila el acontecer cotidiano de todos los temas que se pueda imaginar: política, economía, gastronomía, ventas, transacciones; así como acciones sociales desde festejos y celebraciones, hasta confrontaciones graciosas y otras nada agradables. Nos guste o no esa es la realidad que hoy impera en la vida cotidiana de millones de personas en el mundo. Las redes sociales llegaron para quedarse y ser parte de nuestras vidas. El tema ha tomado tal importancia que las empresas encargadas de contratar personal —llamados también headhunters— evalúan a los profesionales de las distintas especialidades en su comportamiento a través de las mismas.

Somos una sola persona en la casa, en el trabajo, con la familia y las amistades. El mes pasado, las redes sociales del pequeño gran universo del vino en Lima (no me atrevo a decir en Perú) se alborotaron por un reel donde un conocido influencer emitía opiniones descalificativas sobre el comportamiento de algunos consumidores. Ello empleando palabras de grueso calibre. Una situación inusual en la comunicación local. Estoy segura de que en una charla coloquial entre amigos no habría problema de llamarse de tal o cual manera, pues son ‘reglas’ que se aceptan entre las partes y finalmente es un acuerdo implícito. Sin embargo, otra cosa es llevarlo a la tribuna de las poderosas e implacables redes sociales.

Como toda acción tiene una reacción, esta no se hizo esperar. Algunas personas que inicialmente hicieron los reposteos respectivos, luego de ver las opiniones y comentarios que criticaban el famoso video, procedieron a borrarlo de sus muros. A veces la emoción le gana a la racionalidad. Nos agrada un video y estamos de acuerdo con este hasta que lo volvemos a ver o leer con mayor

detenimiento, y nos damos cuenta de que es una barbaridad con la que discrepamos profundamente. Las redes provocan esa reacción en las personas: la respuesta inmediata, el like, el emoji. No hay tiempo para la opinión crítica ni el pensamiento cuestionador. ¿De verdad estamos de acuerdo con lo que se dice o hace?

Allí estamos ante otro problema quizás más profundo y complejo. No existe pensamiento crítico, análisis ni reflexión. Eso es fatal para una sociedad que quiere o necesita seguir evolucionando. Si esto lleva al debate alturado bienvenido sea. No tengamos miedo a ello, ya que la democracia implica que podamos expresar nuestras ideas y sustentarlas con fundamentos y maneras apropiadas. El vino es cultura, es la expresión de una familia, de un sector de la agricultura, de una región, de un país. Cuidemos de ello y sigamos aportando a su crecimiento y desarrollo. En términos de comunicación falta muchísimo y no solo en Perú. Me atrevo a decir que en la mayoría de países productores, quienes finalmente son los responsables de que esta bella bebida sea apreciada y disfrutada en su justa medida.

Como bien expresó Lucia Moreno (@collagewine): «Está en nosotros qué elegimos consumir y a qué tipo de contenido le vamos a dar cabida. Los que trabajamos con el vino y para el vino estamos llamados a informar adecuadamente al consumidor. Si nosotros no honramos la profesión, entonces ¿quién lo hará?»



* Comunicadora gastronómica
@sol_marroquin



BOTRAN[®]

RON DE GUATEMALA



botran.peru
rfliquor.peru

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



DON MELCHOR

Moncha i Toro

DON MELCHOR

CABERNET SAUVIGNON

Puento Alto Vineyard

2021

D.O. PUENTE ALTO - CHILE

PUENTE ALTO - CHILE



HONRANDO UN LEGADO

Aprovechando los 50 años de alianza comercial entre Viña Concha y Toro y su importador oficial G.W. Yichang; los enólogos Marcelo Papa y Enrique Tirado nos visitaron para presentar cuatro etiquetas de su portafolio de alta gama.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Daniel Yong

No todas las mañanas recibimos a dos grandes de la industria del vino como Marcelo Papa y Enrique Tirado. Su trabajo en Viña Concha y Toro, una de las bodegas y grupos más importantes de Chile y el mundo, siempre ha estado dirigido hacia el éxito. Ambos nos deleitaron con cuatro vinos que representan su impronta en el país vecino. Comenzamos con Amelia Pinot Noir 2022, una apuesta un tanto arriesgada de Marcelo Papa, pero que finalmente está muy bien fundamentada en cada sorbo. Proviene de un viñedo de arcilla roja que le otorga volumen y un suelo cal cáreo que brinda frescura, tani-

nos y persistencia. La fruta roja característica del Pinot Noir se presenta de una forma pura e impecable. Un vino elegante con capas de complejidad para analizar al milímetro.

«Con la camanchaca (neblina costera) obtenemos un filtro que hace que la luz del sol no sea tan directa. Ello asegura que la uva madure pronto y que de esta expresión afrutada o delicada. Es un vino de equilibrio exquisito. Lo interesante de ser enólogo es definir el lugar y cómo plantar. De allí viene todo», explica. Seguimos con Terrunyo Carmenero 2021, uno de mis favoritos en el portafolio de Concha y Toro por su terrosidad, pimien-



Estar en Concha y Toro no es lo único que Marcelo y Enrique tienen en común. Para sus mejores vinos, Marqués de Casa Concha Heritage y Don Melchor respectivamente, comparten la Denominación de Origen Puente Alto; cuna de los mejores Cabernet Sauvignon de alta gama. Don Melchor es la expresión más pura del Cabernet Sauvignon de Puente Alto y de las 151 micro parcelas que conforman su viñedo. La cosecha de 2018 le brindó a Enrique Tirado los ansiados 100 puntos, aunque me confiesa que agregó un corte de 4% Cabernet Franc y 3% Merlot a la de 2021 que es una de sus fa-

ta y fruta negra. La auténtica expresión de un buen Carmenero chileno acompañado de sus 9 meses de paso por barrica. Luego llegó Marqués de Casa Concha Heritage 2021, el ícono de Marcelo Papa. Esta mezcla de Cabernet Sauvignon (76%) y Cabernet Franc (24%) de la D.O. Puente Alto proviene de la zona más fría del Maipo. Sus suelos

permeables y los 16 meses en barrica lo hacen un vino de talla mundial. «Los vinos tienen que ver mucho con el viñedo. Este está plantado de una determinada forma, edad y orientaciones. Heritage es un vino que es hijo de esa arquitectura y de lo que hemos hecho en los últimos 20 años», manifiesta Marcelo.



voritas con 99 puntos obtenidos por el crítico de vinos norteamericano, James Suckling. «Hemos estado tres veces entre los 10 mejores vinos del mundo. Eso nos ayuda a comunicar el concepto al consumidor final. Cada año es un nuevo desafío», menciona el CEO y Director Técnico de Don Melchor.

Viña Don Melchor no solo es reconocida por su trabajo de excelencia, sino también por su espíritu pionero e innovador. «En el 2018 plantamos este viñedo solar que nos ha entregado mucha información de temperatura, radiación, colores, sabores, acidez



y alcohol. Esta propuesta tiene un doble sentido: uno pensando hacia el futuro, y otro el manejo del viñedo antiguo», asegura.

Este vino coronó la mañana. Es equilibrado, muy complejo, persistente y con una ligera maloláctica que se complementa con la fruta. Sustenta sus reconocimientos y elevados puntajes de

talla mundial. «Hace algunas semanas hicimos la mezcla final de la añada 2024 que será parecida a la de 2021. Don Melchor, por supuesto, puede ir acompañado de carnes rojas, pastas, quesos y por qué no pescados grasos. Invito a todos a que lo experimenten y que lo disfruten. Estoy orgulloso de llevar 35 cosechas y de hacer a esta firma más interesante cada año», puntualiza.



ROSÉ todo el año

¿Vino rosé en invierno? Mejor disfrutémoslo todo el año porque es un aliado infalible de la gastronomía peruana. Conversamos con Luis Gómez, enólogo de Viñas Queirolo, sobre los vinos rosé que vienen elaborando.

Intipalka tiene dos rosé muy distintos entre sí. ¿Cuáles son las diferencias más relevantes?

Uno es más tradicional elaborado con uva Syrah. Lleva varios años en el mercado. Otro más reciente a base de Quebranta que ya lleva dos cosechas. Las dos variedades, Syrah y Quebranta, requieren manejos agronómicos y enológicos diferenciados. En la Syrah buscamos un vino clásico, con más volumen y fruta fresca. Hacemos 40 mil botellas al año. En el de Quebranta estamos dando los primeros pasos buscando un vino muy fresco, con una identidad marcada y que acompañe de la mejor manera a la gastronomía peruana. La cosecha de 2024 bordea las 7000 botellas.





¿Qué método de elaboración realizas y qué decisiones en el viñedo se aplican? ¿Cuáles son las diferencias para elaborar el Syrah tinto?

Se realiza por prensado directo. El tiempo de maceración es lo que se tarda en cargar la prensa y el ciclo de prensado entre 2 y 3 horas. En el viñedo se van eligiendo los lotes que tengan más

acidez en el año y se mantienen los racimos bastante tapados para evitar la incidencia del sol en la fruta. La diferencia con las parcelas que van a tinto es que por lo general son lotes con menos producción, más concentración y por supuesto tiempos de cosecha muy separados (2 a 3 semanas antes para rosados).

¿Qué hay del Patrimonial Rosé de Quebranta y la elaboración de Pisco?

En este caso se encuba la uva despalillada en tanque y se remonta el mosto por 2 o 3 días a través de las pieles. Luego, por degustación se determina el momento de sacar las pieles y continuar la fermentación del mosto. En el viñedo hemos seleccionado una parcela de Quebranta conducida en parral, bastante sombreada en la ladera del cerro. Con respecto a la uva que va para pisco, trabajamos un menor rendimiento para elaboración de



vinos y sobre todo una cosecha muy anticipada a fin de mantener fresca y acidez natural de la fruta.

¿Es nuestra Quebranta una variedad idónea para la elaboración de vino rosé? ¿Se puede hacer otro rosé diferente con ella?

La Quebranta es una variedad que permite elaborar buenos vinos rosé, aunque es muy importante contar con el conocimiento y la tecnología adecuada para producir un vino elegante de esta uva. Se pueden elaborar



varios tipos de vino de acuerdo con el contacto de pieles, vasijas, etc., pero creo que lo mejor es obtener vinos sutiles que acompañen y refresquen los platos típicos peruanos.

¿Cuáles son las recomendaciones y oportunidades de consumo de los rosé de Intipalka?

La temperatura de servicio es fundamental. Hablamos de un vino que se disfruta mejor bien frío y dejándolo unos minutos en la copa para sentir todos sus aromas frutales que van asomando a medida que transcurre el tiempo

Sugiérenos algunos maridajes que hayas disfrutado y quieras compartir

Me gusta disfrutarlos con algunos quesos suaves y también con pastas, donde la acidez del vino marida con algunas salsas más especiadas.

Los espumosos de Intipalka están dando la hora. ¿Has pensado tener un espumoso rosé?

Hemos realizado algunas pruebas para ver su comportamiento. Aún no está pensado para una línea de espumante, pero siempre estamos ensayando vinos nuevos que puedan sorprender al consumidor.





EMBLEMA DE ARGENTINA

Leandro Da Re lleva gran parte de su vida trabajando junto a la familia Catena Zapata. Sin embargo, hoy asume el reto de ser el nuevo Export Manager para Latinoamérica y El Caribe. En su paso por Perú nos presentó algunas etiquetas de la firma y resaltó el valor de reducir la huella de carbono en sus distintas presentaciones.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Jaime Cuellar

Desde hace 120 años, la familia Catena es reconocida por su papel pionero en la viticultura de altura y por haber liderado la revolución del Malbec en Argentina. Leandro Da Re lleva más de una década trabajando junto a Laura Catena en todo lo relacionado al marketing y al manejo de marcas. Sin embargo, hoy le toca emprender el rumbo de ser Export Manager para Latinoamérica y el Caribe, donde reconoce que aún existe un crecimiento muy importante para el vino. «He vivido el cambio del consumo a partir de los 90s , cuan-



do comenzamos a producir vinos de menor rendimiento, más concentrados y a estudiar los terroirs», dice. Una de esas zonas emblemáticas es el viñedo Adrianna, al que considera el mejor del mundo. Más de 10 vinos de este terroir han obtenido los afamados 100 puntos.

«Estas 11 hectáreas arrojan un suelo profundo, con piedras calcáreas. La investigación del Catena Institute of Wine ha permitido que obtengamos el logro de ser la mejor bodega del mundo el año pasado. Mi desafío es aportar a los expertos, pues cada mercado es diferente y ellos son quienes lo conocen.

Tenemos que enseñar, evangelizar sobre el vino y venderlo. El vino es un gran acompañante de la gastronomía. El maridaje se ha vuelto determinante. Por eso me interesa un escenario como Perú», manifiesta.

El 97% de las botellas de vino de Catena pesan menos de 500 gramos. High Mountain Vines pasa de 700 a 500 g, mientras que Catena Appellation va de 700 a 380 g. Reducen el peso del vino en 40% anualmente y el 99% del vidrio es fabricado en Mendoza. «Es importante que difundamos la sostenibilidad. Nosotros somos agroindustriales, vivimos del vino, queremos cuidar

el planeta porque es nuestra tierra. Asimismo, enseñar al consumidor que por tener una botella pesada no va a cambiar el contenido. Son mitos que hay que romper», advierte Leandro.

Hace unos meses llegaron a Perú el Catena Rosé y el Catena White Clay. El Export Manager nos presentó esta mezcla de Semillón (52%) y Chenin Blanc (48%), un corte histórico de Argentina, específicamente de Luján de Cuyo, la primera zona. «Fueron los primeros vinos de altura», comenta. De intensos aromas cítricos y a fruta de hueso como durazno, este vino denota un sabor refrescante y

mineral. Ideal para acompañar verduras, pastas y carnes blancas a la parrilla. El vino blanco por excelencia. Luego tenemos un Chardonnay de carácter único, de excelente tipicidad, balance y concentración. «Es el vino clásico de Catena desde hace más de 30 años. Presenta cuatro viñedos de diferentes alturas: Agrelo (950 msnm), Villa Bastías (1120 msnm), Gualtallary 1450 (msnm) y El Cepillo (1090 msnm). Cada uno aporta algo: desde los sabores cítricos hasta los florales, así como la vigorosidad, la mineralidad y la acidez refrescante. Eso es lo que me llama la atención», agrega.

No podía faltar Catena Alta, un corte de hileras históricas pertenecientes a los viñedos de la familia que dan lugar a un vino de gran elegancia e intensidad aromática, expresiva de la tierra y las vides que los Catena han cultivado durante cuatro generaciones. Este Malbec expresa las mejores cinco zonas de la variedad emblemática de Argentina. Angélica, La Pirámide, Nicasia, Adrianna y Angélica Sur otorgan sus mejores cualidades para obtener un vino de nivel. Uno de mis favoritos de la firma. Siempre tiene algo nuevo que ofrecer en la copa. «Es sorprendente como nuestros vinos tienen un potencial de guarda tan prolongado. Mantienen la elegancia y la finura. Ello nos permite transmitir su valor alrededor del mundo. Este es solo el principio», puntualiza.





Condimento sonoro

Por Jasmine Rincón Morales*

Asistí a una fascinante feria de vinos donde se ofrecían innumerables etiquetas para degustar. Sin embargo, la música del lugar estaba tan ensordecedora que no podía escuchar a los expositores mientras comentaban las características de los vinos en cuestión. Peor aún, no lograba percibir plenamente los perfiles de los vinos que caté. La sinfonía de sabores se vio eclipsada por el ruido. ¿Alguna vez has notado cómo el sonido puede influir en tu experiencia culinaria? No me refiero a la música de fondo en un restaurante elegante. Estoy hablando de cómo los sonidos sutiles, cuando muerdes una manzana fresca o el estallido de una burbuja de champán, pueden afectar la forma en que percibimos los sabores.

El sabor y el estrés

Imagina estar en un avión rodeado de ruido constante: el zumbido de los motores, el murmullo de los pasajeros y, en el peor de los casos, un niño que llora a gritos durante todo el vuelo. En este entorno, ¿qué sucede con tus papilas gustativas? Resulta que el estrés y el ruido intenso pueden afectar la percepción de los sabores. En un estudio intrigante, se descubrió que los alimentos dulces (a diferencia de los salados) se volvían significativamente más agradables cuando se inducía estrés y ruido intenso. Una teoría sugiere que el dulce proporciona la energía necesaria para enfrentar situaciones estresantes.

Es como si nuestro cuerpo dijera: ¡necesito azúcar para sobrevivir a esta turbulencia! Pero aquí está la sorpresa: el umami también se intensifica en condiciones de ruido y estrés. El umami, conocido por su sabor sabroso, actúa como un indicador de la presencia de proteínas en los alimentos y parece ser un aliado en momentos de estrés. Tal vez nuestros antepasados prehistóricos también anhelaban un buen trozo de carne después de una cacería estresante. En cualquier caso, el ruido en el avión no solo afecta tus oídos, sino también tus papilas gustativas.

¿Por qué es tan infame?

Hablando de la comida en los aviones, su mala reputación no es infundada. El ruido blanco intenso, como el de la estática de un televisor sin señal, suprime la percepción del sabor dulce y salado en bocaditos como queso, papitas chips o galletas. Pero aquí viene la parte interesante: la textura

crujiente se vuelve más pronunciada cuando sube el volumen del ruido de fondo. ¡Las papitas crujientes pueden ser la salvación en un vuelo ruidoso! Entonces, ¿por qué algunos sabores se ven afectados por el ruido y otros no? La respuesta podría estar en cómo nuestro cerebro procesa la información sensorial. El umami y el dulce parecen resistir mejor el estruendo, mientras que el salado se desvanece.

Quizás nuestros cerebros están cableados para buscar ciertos sabores en momentos de tensión. No obstante, no todo es armonía. La comida en el avión enfrenta desafíos adicionales. La presión atmosférica y la baja humedad en la cabina afecta nuestra percepción del sabor. A esa altitud, cuesta más detectar los sabores básicos. El problema real es que la cantidad de moléculas aromáticas volátiles disminuye debido a la presión atmosférica. Es como si alguien bajara el volumen de los sabores.

Música para tus papilas

British Airways implementó elevar la experiencia culinaria con Sound Bites. Una vez que has elegido tu platillo, puedes sintonizar un canal en el sistema de entretenimiento. Allí encuentras una lista cuidadosamente seleccionada de melodías para complementar tus bocados. No es solo una ocurrencia caprichosa. Detrás de esto hay ciencia. El psicólogo experimental Charles Spence, en colaboración con The Fat Duck Research Kitchen en Inglaterra, exploraron cómo la música afecta nuestra experiencia gastronómica. Aquí está la clave: la música puede modular nuestros sabores.

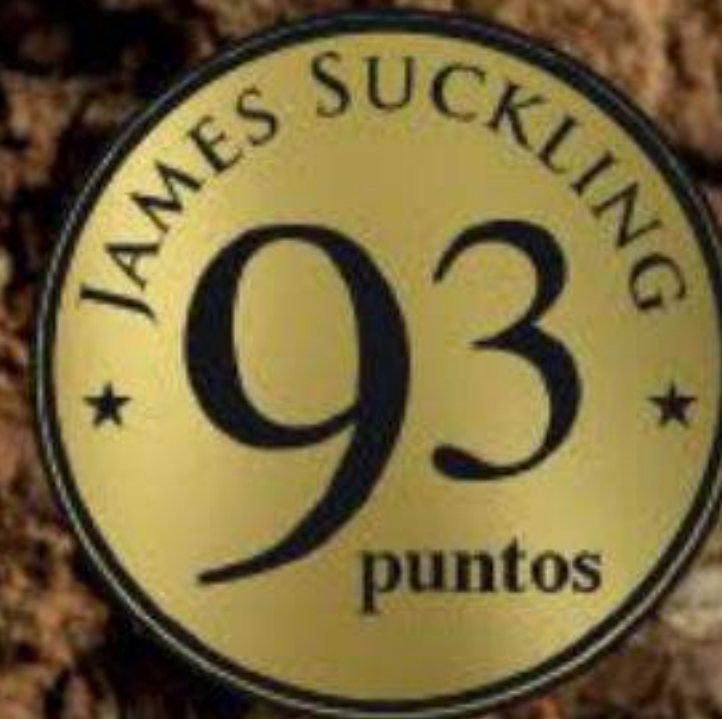
La sinfonía de los sabores es más que solo lo que hay en tu plato. Es el crujido, el estruendo y la melodía que danzan en tu boca. En tu próximo viaje, presta atención a cómo el ruido afecta tus percepciones culinarias. Cuando te ofrezcan esas papitas crujientes, disfrútalas como parte de esta experiencia gastronómica en las alturas.



Chef & Sommelier
@thenewsommelier

OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



los vinos de un artista

Expovino Wong, una de las ferias de vino más afamada por quienes amamos esta bebida se aproxima, y Ernesto Catena Vineyards nos sorprenderá con una botella de edición limitada que será el rostro del evento. Ezequiel Centanin, CEO de la bodega, nos contó más detalles al respecto y reveló la renovación de las etiquetas en las líneas Tikal y Animal.

Escribe: Valeria Burga

Todos los vinos de Ernesto Catena son artísticos desde cualquier ángulo en el que decidamos apreciarlos. Gracias a Robby Montenegro y a su importadora Romovi Wines contamos con Padrillos, Tahuán, Animal, Siesta, Tikal y Alma Negra (mi favorito). Hay que admitir que Robby ha sabido adaptarse a todas las exigencias que requiere una firma de esta envergadura. Eso lo reconoce Ezequiel Centanin, CEO de Ernesto Catena Vineyards. «Es un ejemplo de responsabilidad y empuje», asegura. La onda orgánica y bio-



dinámica que presenta alguien como Ernesto es, en definitiva, su valor agregado. «Estuvimos adelantados en el tiempo. En nuestras primeras cosechas de vino orgánico ya estábamos pensando en un certificado biodinámico como lo tiene Siesta y Tikal», agrega.

Ahora han decidido proporcionar otra revolución artística con el cambio de etiquetas en Tikal y Animal. En el primer caso, las etiquetas se renovarán con una colección de acuarelas que pintó Ernesto durante la pandemia bajo el concepto de transmitir su perspectiva de la Cordillera de

los Andes en cada viñedo. Hablamos de La Consulta, Gualtallary, Agrelo, San Pablo y todas las fincas de donde se extraen las variedades para elaborar una genialidad como es Tikal. No podemos esperar menos de un artista de la envergadura de Ernesto, quien además tiene viñedos en forma de yin yang, un rosal e, incluso, un laberinto. «Por el lado de Animal, contratamos a una artista plástica que realizó pinturas de la fauna argentina. La novedad es que serán etiquetas stickart. Para cada variedad hay un animal distinto», comenta Ezequiel. «Seguramente vamos a hacer

un pequeño lanzamiento junto a la empresa de cruceros Jungle Experiences, pues Animal va a ser el vino de la casa. La idea es mostrar las nuevas etiquetas desde el barco», apunta Robby.

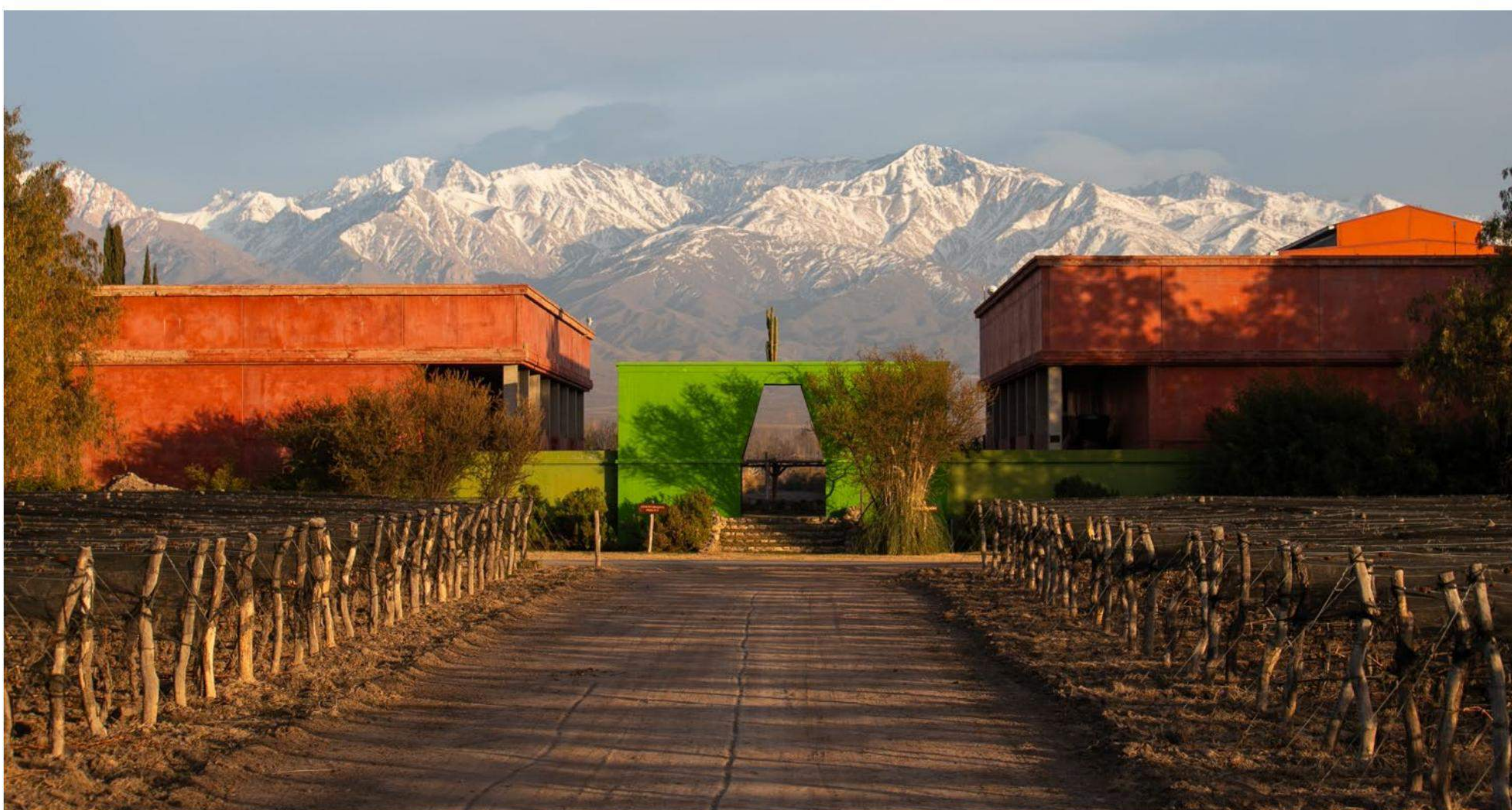
Lo más interesante de la charla fue el nuevo vino que ha elaborado la bodega para Expovino Wong 2024, una de nuestras mejores exposiciones cuando hablamos de esta bebida. «Este es un vino que presenta frescura con algo de barrica. Tiene buen nivel de fruta, pero con mucha elegancia. Define nuestro estilo y está conceptualmente en medio de lo que conocemos como



Animal y Alma Negra. Creo que superamos las expectativas», añade Montenegro. «Confío en el paladar de Robby. Estuvo en Mendoza probando los vinos. Alejandro Kuschnaroff sigue los lineamientos, pero nada sería posible sin el toque de nuestro importador», menciona el CEO.

Tal como en Alma Negra, el misterio de este blend se mantendrá intacto. Robby advierte que la idea es disfrutar y no preocuparse por las variedades que se presentan en esta edición que, por cierto, podremos degustar en el stand de Ernesto Catena durante el evento. «Se han hecho solamente 1500 botellas. La contraetiqueta, trabajada por nosotros,

está intervenida y firmada por Ernesto. Es un vino que representa el trabajo y el cuidado del medio ambiente. Festeja los años que tenemos trabajando juntos», puntualiza. No te pierdas lo nuevo de Ernesto Catena Vineyards en colaboración con Romovi Wines en el Expovino 2024 del 19 al 21 de septiembre. Cosas que solo pasan una vez en la vida.



TRAV

A middle-aged man with short, graying hair and a small goatee is sitting and looking towards the camera. He is wearing a light blue, long-sleeved button-down shirt with two chest pockets and blue jeans. He is holding a dark-colored book open with both hands, and his left hand is resting on the book's pages. The background is a warm, dimly lit interior with wooden paneling and a large, abstract painting on the wall.

VESÍA VINÍCOLA

Andrés Sanchez, enólogo de Gillmore Wines, estuvo de visita para presentar su línea de vinos Del Maule compuesta por variedades italianas ensambladas con el terroir chileno. Asimismo, realizamos el ejercicio de catar más de 20 etiquetas de vino peruano en Casa Colina junto a Pedro Cuenca y el equipo de Peruvino.

Escribe: Valeria Burga



Gillmore es una de las firmas más interesantes que tiene Chile. Sus vinos premium como Mariposa o Vigno cautivan desde la primera olfacción hasta los maridajes con los que podemos acompañar una copa. Pero este prestigio no es cosa de azar. Andrés Sanchez es el responsable de que Gillmore mantenga un rumbo firme y que siga otorgando vinos que revolucionan el mercado. Estudió Ingeniería Agronómica en la Universidad de Chile para más adelante especializarse en enología y viticultura. «En mis primeros pasos laborales conocí a un francés que me permitió hacer vino en una pe



dega. No tenía idea de la magnitud que esto representaría para mí. Era una compañía llamada Viñas y Bodegas Jackson en Chile (Kendall Jackson)», relata.

De hecho, Andrés es de aquellos que edificaron la industria vitivinícola chilena. Recorrió el país de norte a sur: desde Limarí hasta Itata. «Siendo tan joven, fui realmente afortunado. Hice lo mismo en Argentina», dice. En 1996 trabajó en California, luego volvió a Chile y empezó a trabajar en el Maule. «Los vinos chilenos tienen una tendencia marcada al estilo francés por la cantidad de variedades que llegan al país. Sin embargo, eso no me parecía suficiente para que un vino sea totalmente interesante. Necesitábamos varie-

dades que se amolden al calor», señala. Así apostó por las vides italianas. Embarcó un proyecto llamado Vita Vitis: vinos nuevos para nuevas ideas.

Finalmente, las variedades palparon el terroir de Gillmore. Entre ellas Vermentino, Aglianico, Montepulciano, Primitivo, Sagrantino, Dolcetto, Cesanese y más. La línea Del Maule acoge lo mejor de Valle de Loncomilla: esencia italiana con el molde chileno. «La gran contribución de las variedades italianas se puede resumir en vinos que te llenan la boca, pero no pesan», confiesa el enólogo. Luego de catar uno a uno, puedo admitir que cada botella es mejor que la anterior. Con esto, Andrés demuestra que la industria puede ser vista des-

de otro ángulo y que no todos los vinos deben tener el mismo corte. Otra genialidad que produce es, sin lugar a dudas, Vigno. «Es la innovación más grande del vino chileno en los últimos 25



años. Producir un 100% Carignan con plantas antiguas es realmente alucinante».

Aunque su paso por Perú va enfocado en presentarnos sus nuevas etiquetas, también aprovechó en catar nuestros vinos en colaboración con Pedro Cuenca y Peruvino en Casa Colina, restaurante que exhibe el portafolio de todas las marcas de vino locales distribuidas por regiones y estilos. «Entender la comida peruana fue un reto. Me di cuenta rápidamente de que esta maravillosa gastronomía no contaba con tantos vinos que pudieran acompañarla. Supe que la producción de vino en Perú ha mejorado considerablemente. Por ello quise apreciarlo de primera mano», manifiesta. Entre las más de 20 etiquetas de Lima, Ica, Moquegua, Tacna y Arequipa, Sánchez logró identificar los aciertos en este proyecto.

«Considero que Moquegua e Ica tienen mucho potencial para ha-



cer buenos vinos. Es interesante lo que hacen en todo el país con sus vides autóctonas (patrimoniales). No hay que forzar una variedad, sino entenderla como instrumento para llegar al objetivo. Este es un trabajo que inicia de cero, pero con el apoyo necesario van a conseguir avanzar. Se necesita de quienes gusten invertir y se tomen el tiempo de apreciar el producto», asegura. «Si tengo que nombrar mis favoritos me quedo con el Blanco Patrimonial de Pampas de Ica, Moscatel de Alejandría de Raíces Negras,

Quebranta Rosé de Intipalka y Moscatel Negro de Renacer por nombrar algunos. Todos deberíamos realizar este ejercicio cuando estemos por Perú. Es realmente lúdico», puntualiza.

Si deseas apostar por vinos que marcan la diferencia, el portafolio de Gillmore Wines está disponible en La Enoteca (Av del Ejército 763, Miraflores) (@laenotecalima) gracias a su distribuidora oficial en el canal hotelero The Wine Ware House (@the_winewarehouse).

Pesca sostenible: testimonio inspirador

Por Rosa Bonilla*



Conocí recientemente a Karin Abensur en una reunión de mujeres excepcionales a la que nos convocó Marlene Molero, CEO de ELSA (Espacios Laborales Sin Acoso). Karin es una mujer de mar. Se presenta como tal. Pero para mí es una de las principales cuidadoras de la fauna marina de la costa peruana y digna representante de la conquista de la mujer en una profesión tradicionalmente masculina.

Karin EcoFish es el nombre del emprendimiento que lidera Karin Abensur, una pescadora artesanal e ingeniera pesquera peruana que tiene como objetivo promover la pesca sostenible y ofrecer productos hidrobiológicos de alta calidad. En nuestro país, la pesca artesanal aporta el 22% del PBI pesquero extractivo y genera 93,000 empleos directos. También extrae el 65% del volumen destinado para el consumo humano directo, contribuyendo así a la seguridad alimentaria.

Entre los muchos desafíos que presenta la pesca artesanal está la sobreexplotación de algunas especies marinas. De allí parte la importancia del

conocimiento sobre fauna marina y la formación entre los pescadores. Por ello, el propósito de Karin EcoFish se sostiene en el conocimiento profesional y experiencia de su fundadora como ingeniera pesquera. Otro desafío es el de la brecha de género, que es el que Karin enfrenta diariamente y del que habla en su charla TEDxTukuyWomen.

Gestión sostenible en la cadena de valor

Existen una serie de restaurantes locales que vienen trabajando con los insumos que produce Karin EcoFish. Esto los convierte en negocios que tienen un componente sostenible en su cadena de valor.

Recordemos que la búsqueda de proveedores sostenibles es uno de los pilares para abordar con seriedad la gestión sostenible de una organización o negocio.



Especialista en desarrollo sostenible
@catadonacata



INVADER

BORN TO WORK. BUILT FOR CHANGE.

CATLIFESTYLE.PE



NEGRONI CHALLENGE

En medio de una escena de crecimiento para la coctelería mundial y local, RF Liquor apuesta por lanzar el Negroni Challenge junto a una de sus marcas emblemáticas: Luxardo. Una idea de Piero Rivadeneyra que, sin lugar a dudas, eleva todas nuestras expectativas.

Escribe: Valeria Burga / Fotos: Cristhian Cisneros

El Negroni siempre será un cóctel insignia para los bartenders y quienes amamos la onda clásica. Esto lo reconoce a la perfección Piero Rivadeneyra, Brand Ambassador de Ron Botran y Luxardo, quien ha decidido darle la vuelta al típico concurso para arriesgar con una propuesta creativa sin precedentes. Esta vez eligió a Luxardo como el insumo principal de un buen Negroni. «Luxardo unifica la coctelería. A veces nos limitamos a juntarnos con otras marcas, pero sé que aquí tengo las puertas abiertas para poder hacer match con todos. La idea de esta competición es que los bartenders exploren con el producto y encuentren su valor en la barra», comenta.





Los principios del Negroni (gin, vermut y bitter) no cambiarán, pero lo interesante será el cuarto ingrediente. Actualmente hay nuevas técnicas, procesos, destilados e insumos que han elevado la propuesta coctelera local. Por ello, una iniciativa como esta permite que los bartenders puedan explotar su creatividad al máximo. Piero menciona que lo que importa es sorprender al jurado y ser lo más disruptivo posible con el cuarto ingrediente. «Este puede ser alcohólico, no alcohólico o mezclado entre zumos y frutas. Las aromatizaciones no cuentan como un adicional. Puedes infusionar hasta los cuatro ingredientes que van en tu cóctel. Las puertas están abiertas para todos los bartenders de Perú».

«Deben utilizar dos ingredientes principales: Luxardo Bitter y alguna de nuestras variedades de vermut, Tosti Rosso o Rosso Antico Montenegro, los cuales están en el portafolio del importador RF Liquor. Como mínimo debes colocar tres cuartos de Bitter Luxardo. El gin es a libre elección», añade. De esta manera, cuando envíes tu receta tendrás que explicar todos los detalles en una foto o video vía Instagram. No olvides etiquetar a @luxardoofficial y @rfliquor.peru. Una vez que esté listo, rellenamos el formulario, te registras y ya estás participando. Solo necesitas conformar la barra de algún restaurante, hotel o bar. Se evaluará experiencia, maridaje y puesta en escena. «Queremos un Negroni visual-

mente agradable que nos cuente una historia», advierte el Brand Ambassador.

La evaluación tendrá lugar del 12 al 18 de septiembre durante la semana del Negroni. Allí escogen a diez semifinalistas que pasarán a la siguiente ronda para el 23, donde tendrán que preparar su cóctel ante el jurado. Ese día también será la final, que culminará con una speed round de los mejores tres, quienes tendrán que elaborar cinco tipos de Negroni: White Negroni, clásico, Boulevardier. Sbagliato y Rum Negroni. Debes elaborar eso en ocho minutos. Evalúan la rapidez y el performance. De allí saldrá el flamante ganador.

Por supuesto que, previo al magno evento, Piero tenía que deslumbrarnos con un par de cócteles. Primero hizo un Negroni clásico. «Lo versátil de Luxardo, entre la mayoría de licores y aperitivos, es que nunca resulta demasiado plano. El Bitter Luxardo te deja notas a cacao, chocolate y habano», sostiene. Utilizó una onza de vermut Tosti, tres cuartos de Bitter Luxardo y una onza de Gin Luxardo. Por primera vez probé un Negroni cien por cien-

to identificado con la marca. Me gustó. El segundo iba más acorde con las marcas que el Brand Ambassador representa, incluyendo Ron Botran 18 años. En este Rum Negroni encontramos notas a chocolate, cacao y café. Ideal para quien desea otras opciones innovadoras.

Con 200 años de tradición, Luxardo sigue edificando su prestigio en nuestra industria. Este concurso brinda una oportunidad a cada bartender del país para ser

creativo y disruptivo sin límites. También es una buena forma de darnos cuenta que el Negroni es un cóctel versátil, donde cualquier bitter premium puede brillar sin una estructura preestablecida. Aplaudimos la iniciativa de RF Liquor, principalmente a Piero Rivadeneyra, por demostrar que con Luxardo tenemos un Negroni de nivel. Aquí les dejamos las bases del concurso para que las revisen a detalle. Esperamos con ansias lo que se viene. Somos team Luxardo.

Bases del concurso:

- ♦ Elabora un Negroni con cuatro (4) ingredientes.
- ♦ Cumple con la estructura de Bitter, Vermouth y Gin. El cuarto ingrediente nos tiene que sorprender (puede ser alcohólico o no alcohólico).
- ♦ Está permitido el uso de espumas, sodas y bitters. Cuenta como un ingrediente adicional.
- ♦ Las aromatizaciones no cuentan como un ingrediente.
- ♦ Es válido el maridaje dentro del cóctel.
- ♦ Está permitido infundir y/o macerar los aperitivos o destilados.
- ♦ No están permitidas las siguientes técnicas de elaboración: batido, licuado, doble colado.
- ♦ No está permitido clarificar.



Experiencia

Clase Maestra fue la vitrina ideal para que el Grupo Bacardí pueda mostrar lo mejor de su portafolio con marcas como Bacardí, Bombay Sapphire, Patrón y Grey Goose. Además, contamos con la presencia del bartender Joshua Monaghan, quien difundió la hospitalidad como el mejor camino para conectar en la industria de la coctelería.

Escribe: Valeria Burga



con Bacardi

LAS RUTAS DE LA

1. JUNIN

"Reflexión" ➔ To

2. ICA

Emoción" ➔ To A

3. AYACUCHO

"Iluminación" ➔ T

4. PUNO

"Revelación" ➔ To M

5. UCAYALI

"Siniestra Premonición"

6. LA LIBERTAD

"Determinación" ➔

Las generaciones siguen avanzando y con ello aparecen nuevos bartenders que se unen a este gremio que siempre tiene algo interesante por ofrecer. Nada mejor que Clase Maestra, evento que reúne educación y celebración en torno a la coctelería para presentar lo mejor de cada marca. El proyecto liderado por Franco Cabachi y Manuel Ci-

garróstegui acoge al Grupo Bacardí como uno de sus mejores exponentes. Este año, el grupo presentó Bacardí Reserva 8 años, Bombay Sapphire y Patrón como insignias del portafolio. «Creemos que los bartenders tienen todo el conocimiento para entender cómo se están desarrollando las marcas. Cuando pregunto cómo es que la gente consume Bacardí 8, me impresiono



de que hoy están elaborando Old Fashioned con ron o el Negrocho, una variación del negroni con esta presentación de Bacardí», menciona Nicolás Gallego, Regional Brand Ambassador de Grupo Bacardí para el Cono Sur.

«El año pasado, cuando Clase Maestra vino a Chile, me encantó ver a los bartenders peruanos

como una comunidad tan unida y orgullosa de su participación en la coctelería. Por ejemplo, cuando apareció Aarón Díaz en el escenario o alguien que mencionaba a Perú, se sentía esa conexión que es tan importante con la patria y la industria», agrega.

Bombay Sapphire también tiene un espacio. El famoso gin de la

botella azul está siendo tendencia en las barras y es crucial darle el foco que se merece con acciones como el concurso del Gin Tonic más creativo de este 2024, donde Alejandra Hermosa del bar Shizen fue la ganadora. Por su parte, Patrón les permite seguir creciendo en la categoría de tequila. «El mercado demanda destilados de agave ultra premium y por eso quisimos traerlo. La mayoría en la industria no ha podido conectar con el producto porque no lo ha apreciado íntegro. Es por esto que incluimos un stand donde los asistentes pudieron probar su sabor único y artesanal. Cócteles como Paloma o Patrón Perfect Margarita son relevantes para nosotros».

Del mismo modo, el bartender Joshua Monaghan nos visitó para dar una charla sobre la hospitali-





dad en el rubro. «Vivimos en un mundo muy acelerado, donde no nos damos el tiempo de disfrutar. Queremos que los bares sigan siendo un punto de desconexión. El servicio es importante y me encanta que Perú se siga reconociendo como uno de los lugares más hospitalarios del mundo. Joshua es reconocido por ello y, desde Bacardí, siendo una marca de familia, consideramos que va con nuestro lineamiento», explica Nicolás. Joshua también compartió en la barra de Carnaval, bar integrante de los 50 World Best Bars, y realizó cócteles con Bacardí, Bombay Sapphire, Patrón y Grey Goose.

Por otro lado, Raiza Carrera hizo lo propio en Hidden Experimental Bar, liderado por Aaron Díaz. Allí presentó una carta de su autoría empleando las cuatro marcas

del portafolio. Además, contamos con la presencia de Alex Mesquita, quien entregó una noche de cócteles en tendencia desde Brasil con Bacardí; y Pablo Pignata con sus creaciones impresionantes de Grey Goose. «Si bien Joshua nos habla de hospitalidad, también es fundamental difundir las oportunidades que ha otorgado a los bartenders de diversas partes del mundo para unir al gremio

con la creación y promoción de diferentes organizaciones de la industria. Esto se relaciona con la hospitalidad porque al fin y al cabo es conexión. Salir de la barra para unirte a las personas es algo que nos deja Clase Maestra y, en líneas generales, todas las actividades que hacemos como grupo durante el año», finaliza Nathalia Santacruz, líder del canal Horeca para Bacardí en Perú.



Celebrando el Pisco: historia, cultura y tradición

Por Livio Pastorino Wagner*

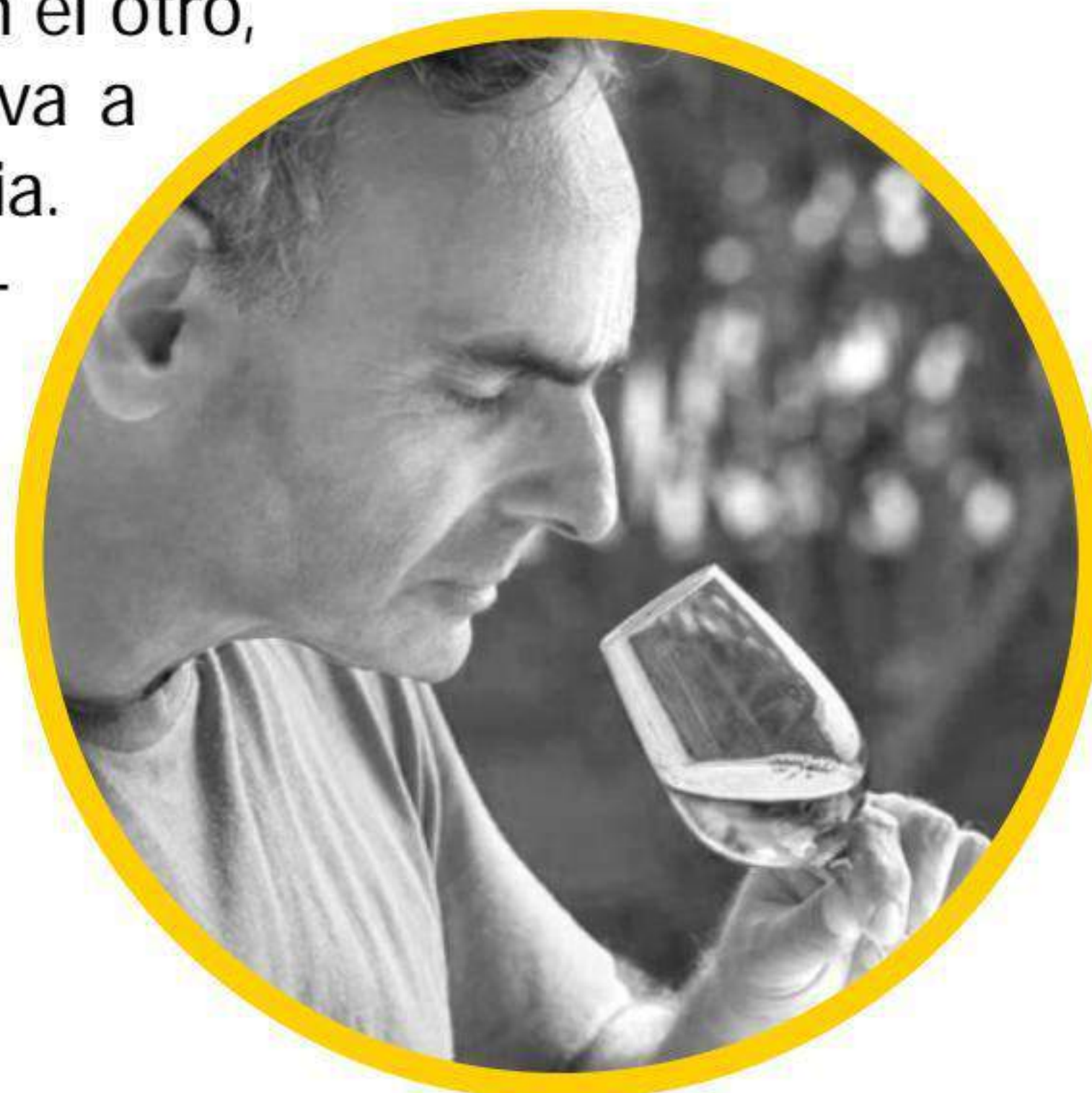
El cuarto domingo de julio se celebra el Día Nacional del Pisco, Patrimonio Cultural de la Nación. Fuimos invitados al pisco de honor en el Gran Hotel Bolívar, que este 2024 cumple 100 años desde su inauguración. Un doble motivo para celebrar con pisco. Nos solicitaron dedicar algunas palabras por el Día del Pisco, y varios de los invitados participamos en una pequeña tertulia pisquera, compartiendo nuestras experiencias con nuestro pisco. En una de estas charlas participó Guy Vanacker, presidente de la Cámara de Comercio y Cultura de Bélgica en el Perú, quien nos hizo recordar a Hergé, famoso por sus historietas o cómics de las aventuras de Tintín. En 'El Templo del Sol' (1949) se hace mención al pisco.

Hace un tiempo publicamos un extracto de 'El Templo del Sol' que ocurre en Cusco. La imagen aparece al final del cómic. En el segundo cuadro, el personaje con un puro en la boca llamado Cuthbert dice lo siguiente: «¿Por qué no olvidarse del incidente entero (...) y me permiten que les ofrezca un vaso de pisco? Es nuestra bebida nacional (...)». Luego, en el cuarto cuadro, el Capitán le dice esto a Tintín: «¡Nuestro día afortunado! ¡Casi no pensé que veríamos al viejo Cuthbert! (...) ¡Es además el día más feliz de mi vida! (...) ¡Hurra para el pisco! ¡Está todo bien! (...) ¡Todo va a salir correcto!» (Tomado de Tintín de Hergé).

Otro autor muy interesante mencionado en algún momento es Herman Melville (1819-1891), famoso por su novela Moby-Dick. Melville, después de haber viajado en un barco ballenero, se dedicó a escribir sobre sus experiencias y en varias de sus obras menciona al pisco. La que más me gusta es 'Las Encantadas' (1854). Es una historia ambientada en las Islas Galápagos, en la cual en un pasaje relata la situación de una mujer que no tenía cómo regresar a tierra firme: 'La isla de Norfolk y la viuda chola'.

«Estábamos a punto de ponernos en marcha, con el ancla todavía suspendida y oscilando invisible bajo las aguas, cuando el marinero que empujaba conmigo el cabrestante se detuvo repentinamente y llamó mi atención hacia algo que se movía en tierra, no lejos de la playa, pero algo más adentro, flameando en una altura. Que estuviera por encima de todos los demás fue la razón de que percibiera el objeto, de otra manera imperceptible; y esta elevación de la mirada se debía a la elevación de su espíritu, y esta, a su vez —porque hay que decir la verdad— a un poco de pisco peruano que le había suministrado secretamente, en premio de algún servicio, nuestro dispensero mulato. Ahora bien, por cierto, que el pisco hace bastante daño en este mundo; sin embargo, ¿del rescate de un ser humano de la suerte más terrible, no habrá que admitir también que el pisco hace bastante bien a veces?» (Tomado de Herman Melville, Obras Completas, 2005, Las Encantadas).

Estos son dos relatos que mencionan al pisco en diferentes circunstancias. En ambos, de alguna manera, el pisco permite un final feliz. En uno se celebra el éxito de una aventura peligrosa y en el otro, gracias al pisco, se salva a una mujer en desgracia. Nos permite compartir buenos momentos con la familia y amigos. No es elitista, por el contrario, nos une. Disfruta del pisco con responsabilidad. ¡Hasta la próxima!



Sommelier, Especialista y Catador de Pisco
 Registro: CRDO-PISCO 2020 RCO-034-2011
www.liviopastorino.com
 @elmagozurdo

UA TRIBASE™ REIGN 6

**CREADO
PARA ENTRENAR**

La malla superior Warp™ se mantiene firme mientras resiste todo, desde escalada con cuerda hasta burpees.

Más firme en el talón y más suave en los dedos para mayor comodidad y estabilidad.

La tecnología UA TriBase™ reforzada en la base triangular te brindan 3 puntos de contacto para una estabilidad sólida.



ENCUÉNTRALAS EN TIENDAS UNDER ARMOUR EN LIMA: JOCKEY PLAZA | LARCOMAR | PLAZA LIMA NORTE

ÚNICO

CON DO MI NIO

CON FINANCIAMIENTO
DIRECTO HASTA 10 AÑOS

La Jolla
ASIA · PERÚ